| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **LECHONA TOLIMENSE** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001795 |
| | Clasificación | Comidas Listas |
| | Descripción del Producto | Producto típico elaborado a partir de Carne de Cerdo, Cuero de Cerdo, Arroz, Arveja, Condimentos y Especias. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Carne de Cerdo, Cuero de Cerdo, Arroz, Arveja, Arepa, Condimentos y Especias. |
| | Requisitos Fisicoquimicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros:<br>**Componentes** — **Valor**<br>Humedad (%) — 55 - 65%<br>Sólidos Totales (%) — 35- 45 %<br>Cenizas (%) — 1.5 – 1.8 %<br>Grasa (%) — 5.5 % - 11.5 %<br>Proteína (%) — 12 – 18 %<br>Carbohidratos (%) — 15 – 20 % |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:<br>Parámetro — Aceptable<br>Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000<br>Coliformes Totales NMP — <3<br>Coliformes Fecales, NMP — <3<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100<br>Recuento *Bacillus Cereus* — <100<br>Salmonella / 25g — Negativo<br>Referencia Parámetros microbiológicos Comidas preparadas INVIMA |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras caracteristicas del producto | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor caracteristico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. |
| | Contenido | Cada porción debe tener un peso de 180 gr de lechona como minimo. |
| | Requisitos Normativos | El producto debe cumplir la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Cada porción de producto deberá entregarse con una arepa de maiz blanco entre 20 y 40 g, las cuales deben presentar excelentes condiciones organolépticas, sin ningún indicio de deterioro, presencia de contaminantes o rancidez. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | El producto debe ser dispuesto sobre bandejas y cubierto con papel aluminio o pelicula de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto. |
| | Rotulado | El producto debe tener una etiqueta de producción con minimo el nombre del |

| | | |
|---|---|---|
| | | fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO 2021** |

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| | Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.<br>Item Evaluado / Requisito: Recuento de aerobios mesofilos UFC/g <10000; Recuentos de Coliformes UFC/g <3; Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g <3; Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g <100; Recuento de Bacillus Cereus UFC/g <100; Detección de Escherichia Coli/g Ausencia; Detección de Salmonella/25 g Ausencia<br>Parámetro / Aceptable: Recuento de Microorganismos Mesófilos 10000; Coliformes Totales NMP <3; Coliformes Fecales, NMP <3; Recuento Estafilococo coagulasa positiva <100; Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor <100; *Salmonella* / 25g Negativo |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas", se corrige parámetros microbiológicos y se incluye referencia, En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos y se incluye en rotulo posibilidad de entregar certificación con información requerida de producción del producto. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alimentos Inés Miryam Rivera Cardona | 12 MAR | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 12 MAR 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 12 MAR 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 12 MAR 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General. | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 12 MAR 2021 | Coronel Juan Carlos Riveros Pined... Celular: 3104815793 |