PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**TAMAL ESPECIAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001762
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo 100g) trozo de carne (Costilla 40g), Garra de Cerdo (20g), porción de huevo (20gr) La Masa a base de harina de maíz y /o arroz, arveja, trozos de papa, ajo, zanahoria en rodaja, y especias deberán pesar en total 170gr a 220gr
Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica

Requisitos Microbiológicos

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Bacillus Cereus ([36])	5	0	< 10^2 ufc/g	---

([36]) Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales
Requisitos Microbiológicos. 14,1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa y/o que se garantice el total del gramaje estipulado en los ingredientes, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas. De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor.

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/05. Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407/2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001762 La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 300 a 450 gramos sin hoja
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre. El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo 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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, 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 Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Notificación, permiso o registro sanitario vigente • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con condiciones). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial

<table>
<tr><td>2</td><td>Se especifica el peso de los ingredientes</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.
<table>
<tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>10.000 UFC máximo</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales</td><td><3 NMP/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td><100 NMP/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli</td><td>Ausente</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>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 basada en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "/muslo" ya que así se conoce la presa en algunas regiones, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se elimina ingrediente pimienta, Se adiciona tabla de requisitos nutricionales basado en la tabla nutricional de ICBF 2015, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03
En ingredientes se aumenta la porción de garra de 10gr a 20gr y se especifica el gramaje de la porción de huevo y de los demás ingredientes
Se actualiza los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022
<table>
<tr><th>ANTES</th><th>DESPUES</th></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesofilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td>< 100 ufc/g</td><td></td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td></td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td></td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus (**)</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10² ufc/g</td><td></td></tr>
</table>
(**) Criterio microbiologico cuando el producto contenga harinas o cereales
Requisitos Microbiologicos, 14.1 comidas preparadas listas para el consumo, Resolucion 1407 de 2022
</td></tr>
</table>
En otras características del producto se agrega el texto "y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes" y "De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor"
En requisitos normativos se agrega Res 1407/2022
En certificaciones se agrega; Notificación, permiso o registro sanitario vigente y el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	

	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	