

PROCESO:				
GESTIÓN DE LA CONTRATACION				
	SUBPROCESO:			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO:			
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS		CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:
		F02-PGN-S01	03	08-10-2014

ANEXO TÉCNICO

ANEXO No. 1 ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

PROCESO				
GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO				
	SUBPROCESO			
	NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.			
	TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO		CODIGO	VERSION	FECHA VERSION
		F01-PGA-S03	No. 02	15/07/2009
		Pág. 1 de 1		
Producto/Nombre		SIC 32397 ALAS SIN COSTILLAR x 100 g		
Género	No aplica			
Variedad	No aplica			
Grado de Madurez	No aplica			
Nombre Genérico	Alas sin costillar			
Descripción del Producto	Se obtiene de realizar el corte que comprende el húmero, cubito, el radio y los carpos y metacarpios, con su respectiva masa muscular y piel, el producto debe tener un peso de 100 gramos cada ala.			
Ingredientes	No aplica			
Requisitos Físicoquímicos	No aplica			
Requisitos Nutricionales	No aplica			
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos. El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes.			
Contenido	40 unidades con un peso mínimo de 100 gramos cada una.			
Presentación	Se debe presentar en bolsa por 40 unidades cada una.			
Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de polietileno, de primer uso grado alimenticio.			
Rotulado	El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 288/08. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado y tiempo máximo de congelación.			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.			
Condiciones de Embalaje	El producto debe ser embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007 No deben contener hielo, y norma técnica No.3644-3.			
Requisito Específico	El producto se recibe con un tiempo no mayor a 24 horas de sacrificio. Los folículos ó poros de la piel deben verse abiertos.			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: - HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.			
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		30/07/2009		
		COD LMFT - 186		

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO												
SUBPROCESO												
TÍTULO												
CÓDIGO												
F01-PGN-S03												
VERSION												
3												
FECHA VERSION												
OCTUBRE de 2015												
Pág. 1 de 1												
Producto/Nombre												
MOLLEJAS DE POLLO												
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	37932										
	Clasificación	VISCERAS ROJAS DE POLLO										
	Descripción del Producto	Viscera de pollo.										
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica										
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.		
	Requisito	Valor										
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1										
	Formol	Negativa										
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva
Parámetros	Resultado											
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.											
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.											
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.											
Salmonella en 25gr.	Negativo											
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.											
Requisitos Nutricionales	No Aplica											
Otras características del producto	Estos productos deben estar libres de residuos químicos, materia fecal, plumas o traumatismos (hematomas, manchas, úlceras), sin residuos de hueso ni quemaduras por el frío, de color rojo intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable.											
Contenido	Debe tener un peso neto de 1 kg.											
Requisitos Normativos	Res Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007 Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-2 (Última Actualización).											
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se puede requerir empaçado en Bolsa de Polietileno según peso exigido. Y no debe contener hielo										
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C) El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 										
	Empaque	Producto empaçado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.										
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011										
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez(10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C)										
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV). Certificación ISO 9001:2008 Alcance (Diseño, Producción y Comercialización de Productos alimenticios) Certificado Sistema HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.											
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento.											
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:												
OCTUBRE DE 2015												
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS												
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS											
1	Versión Inicial											
2	"Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 3644-2 "INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POLLO BENEFICIADO" Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP o PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes " Se hace claridad entre requisitos de PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y COMERCIALIZADOR											

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO																
SUBPROCESO																
TÍTULO																
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
	F01-PGN-S03	3	Octubre de 2015													
Producto/Nombre																
PECHUGA																
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	20146														
	Clasificación	Pollo														
	Descripción del Producto	Se obtiene cortando las costillas en su proximidad al hueso de la espalda. Corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el humero														
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica														
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,4 – 6,1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.			
	Requisito	Valor														
	pH (a 20°C)	5,4 – 6,1														
	Formol	Negativa														
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.
Parámetros	Resultado															
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.															
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.															
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.															
Salmonella en 25gr.	Negativo															
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	<p>No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico, saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. No deben incluir piel o grasa de otros cortes.</p> <p>El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado.</p>															
Contenido	Bolsa de 10 kilos															
Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007 Decreto 1500 de 2007 Decreto 3075/97, NTC 3644-1 NTC 3644-2, NTC 3644-3															
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>El producto se puede requerir en tres presentaciones diferentes empacadas al vacío:</p> <p>Abierta en filetes entre 175gr</p> <p>Pieza entre 400 y 500gr aproximadamente, empacadas al vacío</p>														
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C) El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C) El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 														
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.														
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011														
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez(10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C)														
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV). Certificado Sistema HACCP: Analisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.															
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento															
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:																
OCTUBRE DE 2015																
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS															
1	Versión Inicial															

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO														
SUBPROCESO														
TÍTULO														
CÓDIGO														
VERSIÓN														
FECHA VERSION														
Pág. 1 de 1														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
F01-PGN-S03														
OCTUBRE de 2015														
Producto/Nombre														
PIERNA - COLOMBINA														
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	20772												
	Clasificación	Pollo												
	Descripción del Producto	Se obtiene de realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné.												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.			
	Requisito	Valor												
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1												
	Formol	Negativa												
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.												
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulans Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulans Positiva	< 100UFC/gr.
Parámetros	Resultado													
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.													
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.													
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.													
Salmonella en 25gr.	Negativo													
Estafilococo Coagulans Positiva	< 100UFC/gr.													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado. No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición)													
Contenido	Canastilla x 40 unidades con un peso mínimo de 125 gramos. Producto refrigerado.													
Requisitos Normativos	Res Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-3.													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Empacado colectivamente en bolsa sellada, en canastilla x 40 unidades con etiqueta en la que se indique fecha de empaque y de vencimiento, la canastilla debe ser plástica en buen estado.												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C) El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-6°C a 0°C). El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 												
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.												
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011												
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez (10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C)												
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) Certificado Sistema HACCP. Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.													
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento.													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:														
OCTUBRE DE 2015														
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS													
1	Versión Inicial													
2	Ajuste a formato versión 2 GP 1000 2004													
3	Se aclara en la ficha técnica que el producto debe ser refrigerado y no puede ser marinado.													

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	

PROCESO															
SUBPROCESO															
TÍTULO															
CÓDIGO															
CÓDIGO															
VERSION															
FECHA VERSION															
Pág. 1 de 1															
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS															
F01-PGN-S03															
OCTUBRE de 2015															
PIERNA PERNIL SIN RABADILLA															
REQUISITOS GENERALES		Codigo SIC													
		37811													
		Clasificación													
		Pollo													
		Descripción del Producto													
		Extremidad proximal del fémur con el acetábulo roxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné, incluyendo la masa muscular que lo rodea y la piel													
REQUISITOS ESPECIFICOS		Ingredientes													
		No aplica													
		Requisitos Fisicoquímicos													
		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg/100 g.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 - 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g.				
Requisito	Valor														
pH (a 20°C)	5.4 - 6.1														
Formol	Negativa														
Bases volátiles	Máximo 30 mg/100 g.														
		Requisitos Microbiológicos													
		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.
Parámetros	Resultado														
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.														
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.														
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.														
Salmonella en 25gr.	Negativo														
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.														
		Requisitos Nutricionales													
		No Aplica													
		Otras características del producto													
		El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado.													
		Contenido													
		Bolsa de 5.25 kilos en pieza de 350 g.													
		Requisitos Normativos													
		Res. Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287/2007 Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-2 NTC 3644-3													
EMPAQUE Y ROTULADO		Presentación del Producto													
		El producto se puede requerir en tres presentaciones diferentes empacadas al vacío: Entero Abierta Piezas de 350gr, empacadas al vacío													
		Condiciones de Transporte y Almacenamiento													
		<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 													
		Empaque													
		Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.													
		Rotulado													
		El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011													
		Vida Útil													
		El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez(10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C).													
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador		PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV). Certificado Sistema HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.													
		COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento.													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:															
OCTUBRE DE 2015															
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS														
1	Versión Inicial														
2	Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 3644-2 "INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POLLO BENEFICIADO" NTC 3644-3 DEFINICIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS CORTES BÁSICOS DEL POLLO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP o PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO, para así garantizar la calidad en los procesos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se hace claridad entre requisitos de PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y COMERCIALIZADOR														

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO														
SUBPROCESO														
TÍTULO														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION											
	F01-PGN-S03	3	OCTUBRE de 2015											
Pág. 1 de 1														
Producto/Nombre		PIERNA O MUSLO SIN COSTILLAR												
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	20397												
	Clasificación	Pollo												
	Descripción del Producto	Se obtiene de realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné.												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.			
	Requisito	Valor												
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1												
	Formol	Negativa												
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.												
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva
Parámetros	Resultado													
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.													
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.													
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.													
Salmonella en 25gr.	Negativo													
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado. No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquexiaca (Características de desnutrición).													
Contenido	Canastilla x 40 unidades con un peso mínimo de 175 gramos Producto refrigerado.													
Requisitos Normativos	Res Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-3.													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Empacado colectivamente en bolsa sellada, en canastilla x 40 unidades con etiqueta en la que se indique fecha de empaque y de vencimiento, la canastilla debe ser plástica en buen estado.												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C) El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 												
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.												
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011												
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez(10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C)												
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente. Favorable (FV). Certificado Sistema HACCP. Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO													
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente. Favorable (FV) de su establecimiento.													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:														
OCTUBRE DE 2015														
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS													
1	Versión Inicial													
2	Ajuste a formato versión 2. GP 1000.2004													
3	Se aclara en la ficha tecnica que el producto debe ser refrigerado y no puede ser marinado													
4	Se cambia el valor de peso de 400-500 gramos a 175 gramos, se incluyen especificaciones de transporte													

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO														
SUBPROCESO														
GESTION DE LA CONTRATACIÓN														
TÍTULO														
PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION											
	F01-PGN-S03	3	OCTUBRE de 2015											
Pag. 1 de 1														
Producto/Nombre														
POLLO ENTERO SIN VICERAS														
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	37836												
	Clasificación	Pollo												
	Descripción del Producto	Pollo beneficiado refrigerado al cual se le ha cortado las patas a nivel de la articulación Biometartasiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultado) después de someterlo al proceso de faenado. Con abundante carne magra y revestido en piel.												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio.												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.			
	Requisito	Valor												
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1												
	Formol	Negativa												
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio.													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.
Parámetros	Resultado													
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.													
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.													
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.													
Salmonella en 25gr.	Negativo													
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado. No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquexiaca (Características de desnutrición)													
Contenido	Pollo entero fresco sin vísceras refrigerado entre 1500 y 1750 grs. Producto refrigerado													
Requisitos Normativos	Res Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-2													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se puede requerir empacado en Bolsa de Polietileno según peso exigido.												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C) El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 												
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.												
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011												
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez(10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C).												
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV). Certificado Sistema HACCP. Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.													
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento.													
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:														
OCTUBRE DE 2015														
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS													
1	Versión Inicial													
2	"Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 3644-2 "INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POLLO BENEFICIADO" actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP o PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes." Se hace claudia entre requisitos de PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y COMERCIALIZADOR													

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO														
SUBPROCESO														
TÍTULO														
CÓDIGO														
FECHA VERSION														
Pág. 1 de 1														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
Producto/Nombre														
VISCERAS ROJAS DE POLLO MOLLEJAS Y CORAZONES														
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	37932 (MOLLEJAS) 37933(CORAZONES)												
	Clasificación	Pollo												
	Descripción del Producto	Conjunto conformado por vísceras rojas (molleja, corazón) limpias, libres de contaminación, indicios de deterioro o presencia de sangre o coágulos.												
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 - 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.			
	Requisito	Valor												
	pH (a 20°C)	5.4 - 6.1												
	Formol	Negativa												
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.												
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva
Parámetros	Resultado													
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.													
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.													
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.													
Salmonella en 25gr.	Negativo													
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	Estos productos deben estar libres de residuos químicos, materia fecal, plumas o traumatismos (hematomas, manchas, úlceras), sin residuos de hueso ni quemaduras por el frío, de color rojo intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable.													
Contenido	Bandejas o bolsas de polietileno x 1000 g													
Requisitos Normativos	Res Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-2 (Última Actualización)													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se puede requerir empaclado en Bolsa de Polietileno según peso exigido Y no debe contener hielo												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C 												
	Empaque	Producto empaclado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.												
	Rotulado	El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011												
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez (10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C)												
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV). Certificado Sistema HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.													
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento.													
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:														
OCTUBRE DE 2015														
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS													
1	Version Inicial													

PROCESO:			
GESTIÓN DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO:		
	PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES		
	TÍTULO:		
ESTUDIO Y DOCUMENTOS PREVIOS			
CÓDIGO:	VERSIÓN No.	FECHA APROBACION:	
F02-PGN-S01	03	08-10-2014	



PROCESO														
GESTION DE LA CONTRATACIÓN														
SUBPROCESO														
PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES														
TÍTULO														
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS														
CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSION	Pág 1 de 1											
F01-PGN-S03	3	OCTUBRE de 2015												
Producto/Nombre														
CORAZONES DE POLLO														
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	37933												
	Clasificación	VISCERAS ROJAS DE POLLO												
	Descripción del Producto	Viscera de pollo												
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	<p><i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.			
	Requisito	Valor												
	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1												
	Formol	Negativa												
	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.												
Requisitos Microbiológicos	<p><i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMPde coliformes fecales</td> <td>< 100/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25gr.</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulas Positiva</td> <td>< 100UFC/gr.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Resultado	NMPde coliformes fecales	< 100/gr.	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Salmonella en 25gr.	Negativo	Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.
Parámetros	Resultado													
NMPde coliformes fecales	< 100/gr.													
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.													
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.													
Salmonella en 25gr.	Negativo													
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	Estos productos deben estar libres de residuos químicos, materia fecal, plumas o traumatismos (hematomas, manchas, úlceras), sin residuos de hueso ni quemaduras por el frío, de color rojo intenso, textura firme, olor característico a pollo saludable.													
Contenido	Debe tener un peso neto de 1 kg													
Requisitos Normativos	Res. Min. Protección Social 5109/2005. El producto y la planta deben cumplir la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. Decreto 1500 de 2007 NTC 3644-2 (Última Actualización).													
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se puede requerir empacado en Bolsa de Polietileno según peso exigido. Y no debe contener hielo.												
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C a 0°C). El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C. 												
	Empaque	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.												
	Rotulado	El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011												
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez(10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C).												
CERTIFICACIONES Plantas / Comercializador	PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) Certificado Sistema HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control. (O) PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.													
	COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) de su establecimiento.													
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:														
OCTUBRE DE 2015														
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS													
1	Versión Inicial													
2	Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 3644-2 "INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POLLO BENEFICIADO" Se actualizan las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP o PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se hace claridad entre requisitos de PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y COMERCIALIZADOR													