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

PRODUCTO / NOMBRE	**MANZANA ROJA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001746 / SAP 200002517/ SAP 200002853
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Manzana: Fruto (pomo), perteneciente a la especie *Malus Pumila Mill,* familia *Rosaceae.* Variedad Royal Gala, esta variedad tiene la piel brillante y con estrias rojo anaranjadas sobre un fondo de color amarillo verdoso. Su forma, aunque muy irregular es tronco-cónica. Su carne blanca, tierna, crujiente y consistente, es aromática y de excelente sabor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g): 82.7 Energía (kcal): 72 Proteína (g): 0,3 Carbohidratos Totales (g): 16,5 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común – cruda.*
	Otras características del producto	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoría 1. Calibre 100: Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 3523-1 y NTC 5422, Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001746 – por unidad SAP 200002517 – por Kg **<u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002853 manzana * und
	Empaque y/o Embalaje	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb). cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la norma técnica NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajusta a formato versión 3, Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas", La descripción es realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información extraída NTC 1325, En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729 -2 ya que es un requerimiento para piña.
Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega de 3 días a 6 días. Para las certificaciones se solicita: □ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica
Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto.".
Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01.
Se ajusta en requisitos Nutricionales a los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Para Manzana común – cruda.
<table>
<tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>82.7</td></tr>
<tr><td>Energía (kcal)</td><td>72</td></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>0,3</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>16,5</td></tr>
</table>
Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Manzana común - cruda
Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado: en el ítem Presentación del Producto: retirando la presentación Por Libra (500gr) mínimo de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001746 – por unidad; se adiciona código SAP 200002517 – por Kg. En el ítem Empaque y/o Embalaje: se retira la frase "en peso bruto" para el embalaje de caja de cartón.</td></tr>
</table>

	Se ajusta en la vida útil del producto el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 6 días a 5 días. Se reubica el siguiente texto del ítem condiciones de transporte al ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto debera estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002853 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002853 manzana* und La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR. 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	