PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA 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	**REMOLACHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001539 / SAP 200002326 / SAP 200002839
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Clasificación de calidad 1ª. Entera y bien formada; dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001539 – Remolacha por Kg SAP 200002326 – Remolacha por Lb SAP 200002839 - Remolacha por Kg. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 6753 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de 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 seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. 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. 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, 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 verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación; se ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos máximos exigido del producto.
3	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 basada en Sistema SAP, En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza 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 verificaran 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".
4	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. 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, aquí 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 Kg 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".
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002326 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos nutricionales se retiran los datos de la *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018* – Remolacha, sin cascara, cruda y se deja No Aplica.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	87,2
Energía (Kcal)	53
Proteína (g)	1,4
Carbohidratos Totales (g)	10,3

En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.
En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002839 - Remolacha por Kg, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.
En rotulo se retira el texto "de color rojo".
En embalaje se retira el texto: "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica".
En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

PAGINA EN BLANCO