PRODUCTO / NOMBRE	**AGUACATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea Americana Mill), Variedad: Lorena, El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando está maduro), El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248. Categoria EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe

		tener una fecha de expedición superior a un año. 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. 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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el **numeral** 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil minima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000.2004.
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248.
4	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 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolepticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o

	deterioro.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras", Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "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 capitulo 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. 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 condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de tres (3) a cinco (5) días, a partir de la entrega. 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.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los 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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**AHUYAMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucúrbita, Variedad: Máxima Duch; de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	**Componentes** / **Valor** Humedad (%) max. 12 Cenizas (%) max 12 Cenizas Insolubles (%) max 4 Aceite esencial % Min. 0.8
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La Ahuyama debe tener una textura suave y firme al tacto, el aspecto del fruto lleno y fresco. Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando está madura).
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	No Aplica

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas si el producto es entero, si es troceado debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.

	Empaque	El producto puede ser empacado en fibras naturales o polipropileno y que permita realizar muestreo y resistente al peso de 25 Kilos. El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	**AGOSTO DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En Kilo peso neto de producto" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se complementa la Presentación del Producto. Dentro del ítem empaque se ajusta "50 Kilos" a "25 Kilos" Se ajusta el ítem rotulado. Se retira del Ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	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 es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". 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"* En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	14. Agosto 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	14_AGO-19.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14-AGO-19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14.AGO.19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**AJI DULCE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002556
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Es una variedad llamada Grossum de los pimientos de la familia Capsicum frutescens. A diferencia de otras variedades de la especie, esta carece del característico sabor picante y en cambio tiene un sabor más dulce. Su cuerpo es más carnoso y su forma no es similar a una vaina como otras variedades sino más cuadrada. El Ají Dulce tiene el aroma con un sabor muy especiado y frutal, no tan dulce, pero crujiente y aromático. De colores Verde, Amarillos, Naranjas y Rojos. Esta coloración cambia en base a la maduración de los pimientos, a través de la cual se incrementa su dulzor, por esta razón, cuanto más verde sea el morrón, menos dulce será su sabor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los frutos se presentan de diferentes formas y tamaños. No debe presentar manchas ni daños que afecten su apariencia general, deben ser de buena calidad y característicos de la variedad El ají dulce debe estar entero, sano, exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpio, exento de tierra, polvo, agroquímicos, y/o cuerpos extraño visibles en el producto, con apariencia fresca, con color intenso y brillante. Los frutos deben ser firmes, libre de daños causados por plagas que afecten la pulpa, libres de daño causado por bajas temperaturas o congelación, libres de humedad externa anormal y libres de sabores y olores extraños. Los frutos deben tener sus pedúnculos, el pedúnculo debe estar bien cortado y el cáliz intacto.

REQUISITOS NORMATIVOS	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. GTC 61 1998 Reaprobada 2021.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002556 Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 15 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 1220 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición 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 cinco (5) 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, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. 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: 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:	**AGOSTO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

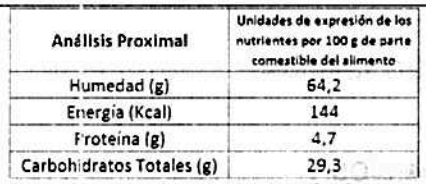
	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltran Rodríguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**AJO (CABEZA DE AJO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001584 / 200002320
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	
	Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	64,2
Energía (Kcal)	144
Proteína (g)	4,7
Carbohidratos Totales (g)	29,3

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo

REQUISITOS NORMATIVOS	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 200001584 – Ajo por Kg SAP 200002320 – Ajo por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, cebe 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 cinco (5) dias 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en dondé conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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. 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	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:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
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, cambia de "Fruver" a "Condimentos", 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 vehiculo 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 dias 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".* Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega. 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.
4	Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información alli registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque.

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. 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 ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se Incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**APIO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001586
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas y tallo, debe ser de mínimo 45 cm. Y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo. Aspecto fresco, sano, no debe tener muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	No Aplica

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El vehículo que realice la entrega deberá 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. 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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla plástica en cantidades inferiores a 17Kg el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno. Las canastillas de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. 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 verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del Ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Verduras". 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 capitulo 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. 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". El empaque se cambia por la siguiente: *"El producto debe ser entregado en canastilla plástica de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007".* Se amplía la vida útil, se cambia de tres (3) a cinco (5) días a partir de la fecha de entrega. 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.
5	Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**AREPA CON QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001717 / 200001715
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: 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 *Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maiz Amarillo con Queso
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maiz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP. Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013"*, *y* Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR /Abr 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021.	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021.	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**AREPA DE HUEVO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001770
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es elaborado a partir de harina de maíz, rellena con huevo frito y posteriormente es sometido a fritura

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podre tener como mínimo los siguientes ingredientes: maiz blanco, huevo y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **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 *Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicio de sobre cocción o quemado. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto, no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el 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.

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), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos *"Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002"*. Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye *"El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013"* Se ajusta la Presentación del Producto *"Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo"* En el ítem Empaque se retira "vinipel o polipropileno" y se reemplaza por "papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada" teniendo en cuenta que estos materiales son más adecuados para la conservación de este tipo de producto. Se incluyen en las Condiciones de Transporte *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013"* y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR /Abr 2021*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**AVENA NATURAL LIQUIDA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Carácterística** / **Parámetro Mínimo** Materia grasa, % m/m — 1,5 Proteina láctea, % m/m — 1,4 NTC 5426 – Requisitos fisicoquimicos Bebida láctea con Avena
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA: **PARÁMETROS** / **MÍNIMO** / **MÁXIMO** Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm^3 — 30.000 — 50.000 NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm^3 — 20 — 93 NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm^3 — <3 — - Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm^3 — 200 — 500 Recuento *Staphylococcus* coagulasa positiva UFC / gr o cm^3 — <100 —
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las caracteristicas sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
	Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml
	Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

		momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0ºC y 4ºC se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el Ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Héctor Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**BANANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001721 / 200002513
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Musa Sapientum L), Variedad: Banano criollo. Baya blanda y carnosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades; Grado de Calidad: Calidad PRIMERA.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoria PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001721 Por Unidad SAP 200002513 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, 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 tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado 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:	**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3, Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoria PRIMERA, se aclara que el producto debe ser más el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes.
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 codigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". 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 dias 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".* En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehiculos. En la vida útil se amplia el tiempo minimo a partir de la entrega. 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.

4	Se retiran del item ingredientes la información alli registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Especificos – ítem Contenido la información alli registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información alli registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", de adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehiculo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en **EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO** en el Ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se deja SAP 200001721 Por Unidad. Se incluye SAP 200002513 Por Kg. Se ajusta el texto en **REQUISITOS ESPECIFICOS** en el item Otras Caracteristicas del Producto "El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoria: PRIMERA." Y se coloca "La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades; Grado de Calidad: Calidad PRIMERA." Se retira el siguiente Texto de **CONDICIONES DE TRANSPORTE** y se coloca en **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** Debe estar almacenado 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.
6	Se corrige en Ítem Presentación del Producto el SAP 200001746 Por Unidad pertenece a manzana roja, se cambia al SAP 200001721 Por Unidad que corresponde a banano.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Contratación	Mag. Adm. Emp. Hèctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2022	Por Rosa Yaneth Fontes M. C.
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606.
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente..

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (solidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como ácido citrico en %en fracción en masa		0.5

Tabla 1. Requisitos fisicoquimicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli (9	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	

Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada. carbonatada.

Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml-Six Pack
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. - 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. Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

<table>
<tr><td>3</td><td>Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00.
Se retira Código SIC en donde se menciona.
Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml.
Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual.
En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos".
En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas.
En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml.
En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente.
Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020
En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012.
Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01
Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml
Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml
Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml
Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml
Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa
Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Fecha de modificación: 09/01/2024.
- En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así:
ANTES
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos UFC/Ml</td><td>10</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras UF/ml.</td><td>10</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli en UFC/ml.</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos en UFC/ml.</td><td>0</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/ml.</td><td><10</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli en UFC/ml.</td><td></td><td>-</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.
DESPUÉS
<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>----</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli 9</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>----</td></tr>
<tr><td>Esporas clostridium sulfito reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td></td></tr>
</table>
Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.
- El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
- En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack".
- En ítem de certificaciones, se incluye 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" Cambios realizados por DASR enero de 2024.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASR AGO de 2024.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**BERENJENA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002557
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie *Solanum melongena L.* Tamaño grande: diámetro mayor de 80mm y longitud mayor de 150 mm y de primera calidad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La berenjena debe estar entera, brillante, lisa, limpia, firme, sin manchas verdes, grietas, libre de magulladuras y libres de ataques de plagas y enfermedades. Debe presentar características varietales semejantes y la coloración propia de la variedad. El fruto debe presentarse con su pedúnculo, el cual no debe exceder de 20 mm. No se acepta en ningún caso, la comercialización de frutos inmaduros.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1220 berenjena tamaño grande, primera calidad. 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 200002557 Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 15 Kilos. No deberá contener más de tres capas de berenjena. El empaque usado debe cumplir con la NTC 1220 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición 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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Con ambiente fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" 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. 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 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:	**AGOSTO 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltran Rodríguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	**BUTIFARRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001017 SAP 200001773
	Clasificación	Embutido
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado homogeneizado, cocido, embutido en tripa comestible embutido en tripa comestible natural de cerdo en calibre 28 a 30 mm de diametro, elaborado a base de carne, adicionado de sal, grasa y especias. De sabor picante, que puede contener o no sales de curación manteniendo el color pálido carácteristico y no contiene colorantes.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto debe contener como minimo: Carne molida de res, carne de cerdo magra, adicionado de sal, ajo, pimienta.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro	Premium	
	% min	%máx
Proteina (Nx6,25), en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		86
Almidón, en fracción de masa		3
Proteina no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos fisicoquimicos para productos cárnicos procesados cocidos premium – NTC 1325

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos

Requisito	Resultado
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	–
Recuento de Coliformes, UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	<100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	<10

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Sabor suave en especies y carne, sabor salado suave, olor característico del producto, textura blanda compacta, forma ovalada y/o redonda, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido Las butifarras no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituya. Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001017 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 500 gramos. SAP 200001773 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío. El empaque debe ser de película de alta barrera termo formable, El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes, según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y Resolución 333 de 2011 Normatividad vigentes.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto refrigerado (Temperatura entre 0°c y 4°C): Mínimo 30 días.

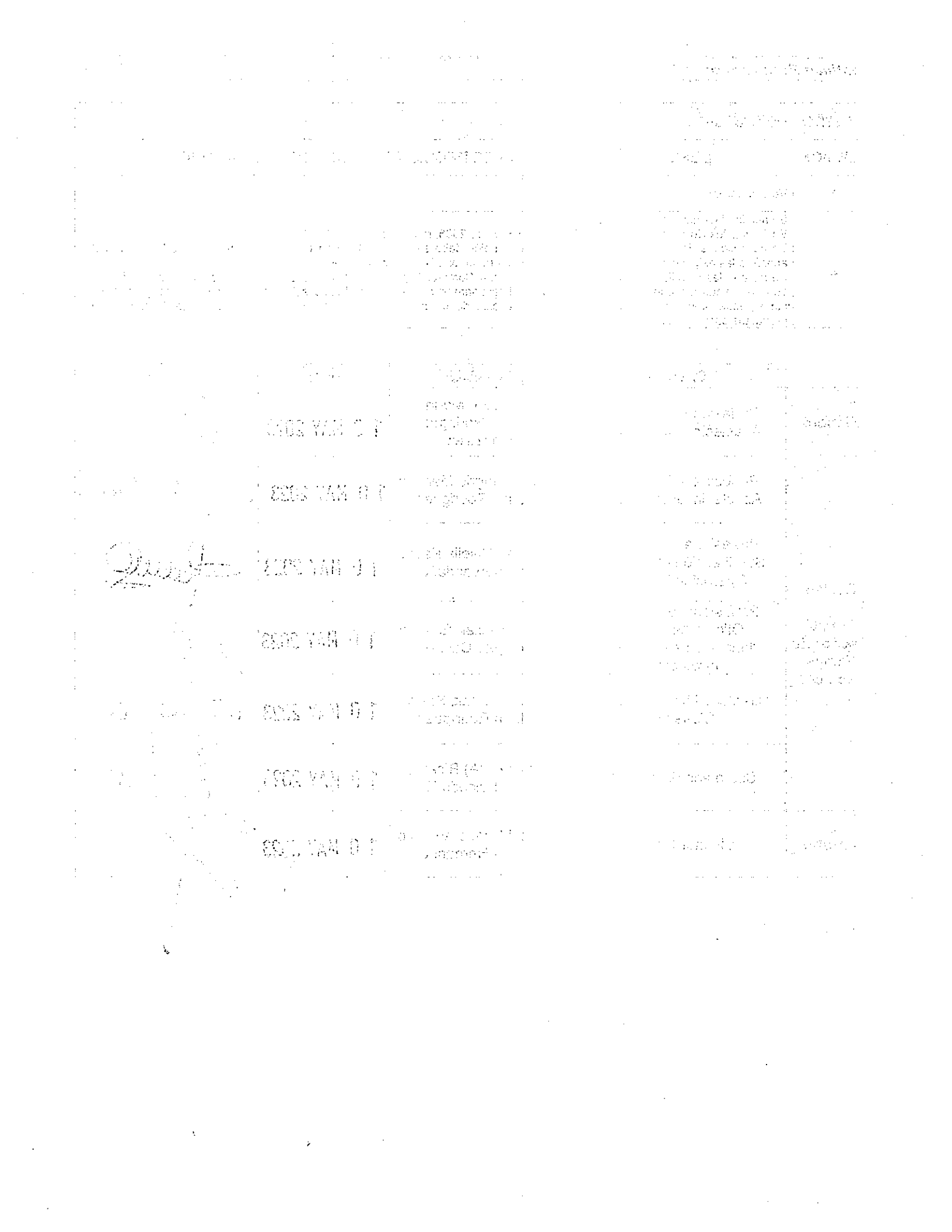
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • 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 requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE POLLO PARA HAMBURGUESA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001734
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe venir precocido y congelado. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, con un diámetro promedio de 11 a 13 cm de diámetro. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de pollo, piel de pollo, agua, proteína aislada de soya, harina de trigo, especias, sal, regulador de pH, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

Parámetro*	Estándar	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos cocidos - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Requisito	n	m	M	c
Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1
Detección de *Salmonella spp*, /25 g	3	Ausencia	–	—
Recuento de *Escherichia coli*, /g	3	100	400	1

En donde:
n = número de muestras que se van a examinar
m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo** El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización).

REQUISITOS NORMATIVOS		Deberán cumplirse los requisitos de la NTC 1325, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Decreto 1500 de 2007, Resolución 241 de 2013, Resolución 242 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad peso mínimo 200 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 30 días a partir de la fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener una fecha superior a ocho (8) días a partir de la fecha de fabricación.
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. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • 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 requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira códigos SIC y se incluyen códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y se adicionan los requisitos microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica requisito vida útil del producto, se ajusta las condiciones de transporte, y se adiciona concepto favorable o favorable

	con requerimientos y se incluye requisito Registro sanitario del producto, se retira solicitud certificación en ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y se ajusta la solicitud certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21.*
3	En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011, Decreto 1500 de 2007, Resolución 241 de 2013, Resolución 242 de 2013. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 6		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**CARNE DE POLLO**
REQUISITOS GENERALES	Código	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total — 30 m / 100 gr pH a 20°C — 5.4 a 7.0 *Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2.* El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Microorganismos	n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml[1]	5	p(*)	(-)	1
Recuento Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp[2]	(-)	(-)	(-)	(-)

[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

		Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias NTC 3644 -2 Tabla 3.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, 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 caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, **El producto debe ser fresco. No se permite la entrega de pollo marinado.**

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pesos Mínimos: – **SAP 200001517** Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 g – **SAP 200001506** Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 g, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. – **SAP 200001687** Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200 g, embalado en Bolsa de 20 unidades. – **SAP 200001698** Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 g, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades – **SAP 200001518** Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 g embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. – **SAP 200001685** Muslo de pollo con piel: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. – **SAP 200001695** Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – **SAP 200001694** Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 g, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. – **SAP 200001585** Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 g, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades – **SAP 200002046** Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto. En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005, decreto 1500 de 2007 y NTC 3644-2 (última actualización). La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil máxima de cinco (5) días, en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. – Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: ✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente a la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitarios Favorable o Favorable con Requerimientos correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

	El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así: **REQUISITO** / **LÍMITE MÁXIMO** Nitrógeno Volátil Total: 30 mg / 100 gr Formol: Negativo pH a 20°C: 5,4 - 6,1 **REQUISITO** / **LIMITE MAXIMO** Nitrógeno volátil total: 30 m / 100 gr pH a 20°C: 5,4 a 7,0 Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por *Escherichia Coli* biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así: **PARAMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C** NMP de coliformes fecales /g: 5 / 100 / 1100 / 1 Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g: 5 / 100 / 1000 / 1 Recuento Sthaphylococus aureus coagulasa positiva UFC /g: 5 / 100 / 500 / 1 Deteccion de Salmonella /25 g: 5 / 0 / 0 / 0 Deteccion de Listeria monocytogenes /25 g: 5 / 0 / 0 / 0 **PARÁMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento *Escherichia coli* biotipo1: 13 / 220 / 1 500 / 3 Detección de *Salmonella* /25 ml[1]: 5 / p(*) / - / 1 Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 100 / 500 / 1 *Campylobacter sp* [2]: - / - / - / - *1 Las* unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia *2 Campylobacter sp* se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional.
3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP.
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío". De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado. y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.

<table>
<tr><td></td><td>En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación".
En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar:
Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable.
Certificado de sacrificio en Planta o Frigorifico Nacional
Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.
El proveedor podrá presentar:
Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así:
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento Escherichia col biotipo1</td><td>13</td><td>220</td><td>1 500</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/25 ml[1]</td><td>5</td><td>p(*)</td><td>-</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Campylobacter sp [2]</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Resultado aceptable</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto.
Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</td></tr>
<tr><td>10</td><td>En requisitos microbiológicos nuevamente se incluye la Tabla 3 de la NTC 3644-2 (segunda Actualización)
<table>
<tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td><td>13</td><td>220</td><td>1500</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/25 ml[1]</td><td>5</td><td>p(*)</td><td>(-)</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Campylobacter sp[2]</td><td>(-)</td><td>(-)</td><td>(-)</td><td>(-)</td></tr>
</table>
[1] Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague
(*) Presencia
[2] Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional
En donde:
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
n= Número de muestras por examinar
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M
Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Fecha de modificación: 20/12/0203
En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.
En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina "Certificación HACCP o Soporte de</td></tr>
</table>

	implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador". Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 6		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freír, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto: El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.

El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.

El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	• SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bota de res Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así: • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacio en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.

	– Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res , toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales. NMP	120	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

<table>
<tr><td></td><td>En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros"...
En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg ", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "...o Favorable con Requerimientos...", El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota asi: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."
En el rotulado se retira "Articulo 42".
Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificacion HACCP</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Version 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad
En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".
Se cambian requisitos fisicoquimicos:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteina %</td><td>15</td><td>-</td></tr>
</table>
a
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>60</td><td>75</td></tr>
<tr><td>Grasa %</td><td></td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteina g/100g</td><td>15</td><td></td></tr>
</table>
Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:
<table>
<tr><th>Parametro</th><th>Minimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr>
</table>
En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, asi:
• El producto debe estar por porciones minimas de 125 gramos:
o
• En presentación posta de minimo 1 kilogramo, sin porcionar.
SAP 200000426 Lomo de brazo de res
SAP 200000112 Bola de brazo de res
SAP 200001374 Lomo de aguja de res
SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res
SAP 200000568 Bola de pierna de res
SAP 200001371 Centro de pierna de res
SAP 200001369 Cadera de res
SAP 200001370 Bota de res
a
SAP 200001681 Lomo de brazo de res
SAP 200001636 Bola de brazo de res
SAP 200001704 Lomo de aguja de res
SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res
SAP 200001637 Bola de pierna de res
SAP 200001701 Centro de pierna de res
SAP 200001441 Cadera de res
SAP 200001700 Bota de res
En presentacion del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas".
En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".
Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."
En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de minimo 1 Kg sin porcionar.
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como minimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".
En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil minima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"
Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador
Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma".</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizacion definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.
Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el item contenido, presentación del producto y empaque.</td></tr>
</table>

6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehiculos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento asi: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando asi: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehiculos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	Silvana M
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

ESPACIO EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así: • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: – Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. – Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo

	11 de la Resolución 2019049081 de 2019. – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. – El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20ºC)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td>120</td><td>1100</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Salmonella / 25g</td><td colspan="2">Negativo</td></tr></table> <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella UFC/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table> En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, visceras no comestibles, sebo y otros"... En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehiculo debera estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En clasificacion se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res". <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>65</td><td>70</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Proteina %</td><td>15</td><td>-</td></tr></table> a <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>60</td><td>75</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td></td><td>30</td></tr><tr><td>Proteina g/100g</td><td>15</td><td></td></tr></table> Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table> En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así: El producto debe estar en porciones minimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional. Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera , ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así: • En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o • En presentación posta de mínimo1 kilogramo, sin porcionar. En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación" En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito " Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva. Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorifico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	04 ENE 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

ESTA HOJA EN BLANCO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 6		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

Res. Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. **SAP 200001444** Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C)

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

	– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. • La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: **Requisito / Valor** pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad % 55 70 Grasa % - 20 Proteina % 15 - **Parámetro / Mínimo / Máximo** Coliformes Fecales NMP 120 1100 Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor 100 1000 *Salmonella* / 25g Negativo **PARÁMETROS / Mínimo / Máximo** Escherichia Coli (Genérica) - 100 E Coli O157:H7 Ausencia Salmonella UFC/25g Ausencia En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira "*El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios* y "*grasa*" y se incluye: "*El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y*

	otros"... En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg "*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos. Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega."* En el rotulado se retira "Artículo 42". Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."* *...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*
3	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res". Se cambian requisitos fisicoquímicos: **Parámetro / Mínimo / Máximo** Humedad %: 60 – 75 Grasa %: - – 30 Proteína %: 15 – - a Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad %: 60 – 75 Grasa %: – 30 Proteina g/100g: 15 – Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015 También debe cumplir con: Parametro / Mínimo / Máximo pH: 5,4 – 6,1 En contenido se cambian los códigos SAP actualizados. En presentación del producto se retira la condición "refrigerado". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva. Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"
5	Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo "o favorable con requerimientos", y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*. Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.

	Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento asi: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.*
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

HOJA EN BLANCO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 6		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARNE PORCINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503/ 200001870/ 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)
Lomo	74,3	2,5	21,6
Brazo	74,4	3,8	20,3
Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5
Carne Magra	71,3	6,0	21,4
Tocino	10,8	85,8	2,9

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción: – **SAP 200001450 Chuleta**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos – **SAP 200001457 Costilla**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos – **SAP 200001545 Tocino**: 60 gr y 80 gr – **SAP 200001692 Tocino carnudo**: 60 gr y 80 gr – **SAP 200001503 Pezuña de cerdo**: 33 gr a 40 gr Dado el caso, se requiere el producto así: – **SAP 200001707 Cabeza de lomo** – **SAP 200001682 Lomo limpio** – **SAP 200001706 Brazo** – **SAP 200001440 Bola de pierna** – **SAP 200001705 Bota de pierna** – **SAP 200001708 Centro de pierna** – **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.** – **SAP 200001688 Pernil de Cerdo** ✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo ✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. ✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de

		productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. **Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. **Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su

	expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Higado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos especificos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.
2	Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados asi:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5,4 - 6,1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
Recuento Straphylococus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Deteccion de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
Deteccion de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras caracteristicas del producto, se retira "*grasa*" y se incluye: "*sebo*"...

En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg"* debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...*". *El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota asi: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.*"

En el rotulado se retira "Articulo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor asi: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.*" ...*El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los codigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.
Se cambian requisitos fisicoquimicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteina %	15	-

a

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteina g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table> En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP. Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos: o – • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos: – SAP 200001707 Cabeza de lomo – SAP 200001682 Lomo limpio – SAP 200001450 Chuleta – SAP200001706 Brazo – SAP 200001440 Bola de pierna – SAP 200001705 Bota de pierna – SAP 200001708 Centro de pierna Se adiciona la frase" Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos. En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así: En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos. o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
3	El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr. • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar." En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.* *El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".* Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem.

	Se retira "*...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud*" del item condiciones de Transporte y se reemplaza por "*...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin*". teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guia de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. *Cambios realizados por JPMR Junio de 2021*
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021*
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en linea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*". teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento asi: "*Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte*". *Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021*
9	Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 77, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta en item de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO se incluye el texto: En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. Se ajusta en el item de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehiculos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el articulo 3 de la Resolucion 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	Fecha modificación: 20/12/2023 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte, y se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoria nacional desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DASR diciembre de 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzales.	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	TE. Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CEBOLLA CABEZONA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001541 / 200002338
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	<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>90,3</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>40</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>7,7</td></tr></table> *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona*
	Otras características del producto	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001541 – Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 – Cebolla Cabezona por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones 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 cinco (5) 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. 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. 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	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:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.
4	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". 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 dias 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 debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira: "Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No.00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10."
5	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, cambia de "Fruver" a "verduras". 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 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". 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 se cambia de 3 días a 5 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.
6	Se retira de los 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, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. 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".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002338 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.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**CEBOLLA LARGA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001447
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Allium Fistulo Sum L.), Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª. el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. 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. 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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004
3	Se incluye requisito especifico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito especifico: 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 verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: " El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehiculo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación. Se retira de certificaciones la exigencia: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
5	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, cambia de "Fruver" a "verduras" 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 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".* De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto. Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco 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.
6	Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga 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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CEBOLLA ROJA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001448 / 200000161 / 200002324
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	La cebolla es una hortaliza que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas. Las cebollas rojas, a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Cebolla Cabezona Roja, categoria I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 90.mm. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma caracteristica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento.

REQUISITOS NORMATIVOS	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, NTC 1221 y NTC 5422.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001448 / 200000161 - Cebolla Roja por Kg SAP 200002324 – Cebolla Roja por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso mínimo de veinte (20) Kilogramos cumpliendo la NTC 5422 y Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007
	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 seis (6) dias desde el momento de su 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 vehiculo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, 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. 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	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:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque y en los Requisitos Específicos – Ítem Otras características del producto. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002324 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CHORIZO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 / SAP 200001767 SAP 200001879/ SAP 200001809
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	**Parámetro*** / **Estándar** (**% mín** / **% máx**) Proteína (N x 6,25), en fracción de masa: 10 mín Grasa, en fracción de masa: 40 máx Humedad más grasa, en fracción de masa: 90 máx Almidón, en fracción de masa: 8 máx Proteína no cárnica, en fracción de masa: 6 máx Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Microbiológicos	**Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de *Staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g: 3 / 100 / 300 / 1 Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g: 3 / 100 / 300 / 1 Detección de *Salmonella spp.* /25 g: 3 / Ausencia / - / - Recuento de *Escherichia coli*, / g: 3 / 100 / 400 / 1 en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Quinta actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización),los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de

	2011 y la Resolución 2492 de 2022. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.

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. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • 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 requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos,
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo,
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**CILANTRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001451
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Coriandrum Sativum L, Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Las hojas deben tener aspecto fresco, libre de humedad, sin manchas, no debe presentar color amarillo en sus hojas, ni maltrato, ni ataque de hongos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 vehiculo cerrado. El vehiculo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, 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 capitulo 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. 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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 10 Kg. cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y especificas con relación a los productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutos sanos, maduros, limpio y desecados". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del item Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla". 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 verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto" Se retira del item Empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o lineas, suelto o atado" a "El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422 "
4	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, cambia de "Fruver" a "verduras". 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 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".*

	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.
5	Se retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la NTC 5422, 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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**		Página 1 de 2	
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**COCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001816
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	El coco es un fruto redondo y alargado de carne blanca, fibrosa y aceitosa cubierta por una cáscara dura, de color marrón y peluda. El coco tiene una envuelta fibrosa, una carne blanca dentro que recibe el nombre de copra y, cuando el fruto está aún tierno, un líquido lechoso que se suele usar como alimento.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto no debe presentar signos de descomposición o daño y su estado de madurez debe ser optimo para el consumo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	En canastillas limpias y desinfectadas, con un peso neto máximo de 25 Kg.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, 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 minima de dos (2) meses 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 vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehiculo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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	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:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	**COMINO MOLIDO CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001561 / SAP 200000206
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (*Cominum cyminum*), harina de arroz y colorantes

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Comino
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)
Humedad	–	14%
Cenizas	–	12%
Cenizas Insolubles	–	4
Fibra Bruta	–	30
Aceite esencial	1,5	–

Requisitos fisicoquímicos comino- Resolución 4241 de1991.

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y Levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200001561 Unidad *500g SAP 200000206 Unidad * 125 g

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

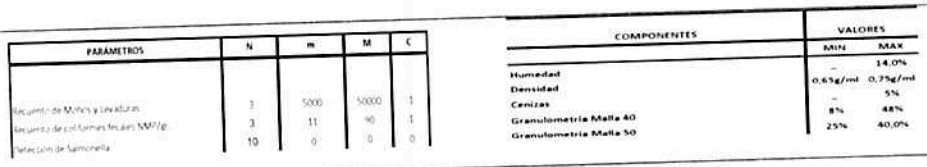
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - 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:	**SEPTIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37996): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra minimo a contenido del producto.

	
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras caracteristicas del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.
10	Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y se retiran códigos SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados por la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos basados en la Resolución 4241 de 1991. En condiciones de transporte se adiciona o FAVORABLE CON REQUERMIENTOS...se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. De la vida útil se cambia a mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado". Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.
13	Se actualiza código SAP 200000208 Comino molido corriente a SAP 200001561.
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logistico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000206 comino molido x 125 gramos.
16	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991 **PARÁMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C** NMP Coliformes Fecales: 3 / 4 / 40 / 1 Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g: 3 / 100 / 1000 / 1 *Bacillus cereus* / g: 3 / 100 / 1000 / 1 Recuento de Mohos y Levaduras: 3 / 3000 / 5000 / 1 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y Levaduras: 5 / 2 / $3x10^3$ ufc/g / $5x10^3$ ufc/g Escherichia coli: 5 / 0 / < 10 ufc/g / - Bascillus cereus: 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Bacterias anaerobias sulfito reductoras: 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp.: 5 / 0 / Ausencia/25g / - En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP. 2023	
Comité				

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	