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	**CHAMPIÑONES**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001358 / 200001113 / 200001643 / 200001563
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Carpoforo de todas las variedades cultivares cosechadas a partir del genero *Agaricus (sin Psalliota)*, para ser suministrados frescos al consumidor. Este Hongo presenta un sombrero redondeado y ligeramente aplanado en la parte superior. El sombrero puede alcanzar entre los 3 y los 13 cm de diámetro, y el pie hasta 8 de largo y 3 de diámetro. Se caracteriza por tener un color blanco, ser firme y consistente. Se requiere con la parte del tallo cortada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	**Análisis Proximal** / **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g) — 92,4 Energía (Kcal) — 32 Proteína (g) — 3,1 Carbohidratos Totales (g) — 3,0 *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Champiñones*
	Otras características del producto	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humecad, no deben tener indicio de ataque causado por plagas, no se recibe si posee coloraciones oscuras indicando oxidación o deterioro. El producto deberá entregarse a una temperatura entre los 2 y 4°C. Longitud mínima del Somberete 35 mm.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 940. Champiñones, Calidad Extra, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001358 - Champiñones tajados x 200 gramos. SAP 200001113 / 200001563 - Champiñones x 1000 gramos. SAP 200001643 - Champiñones tajados x 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por 5 kilos. El empaque debe cumplir 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 del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de Cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega

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. 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, GP1000 :2004
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 adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, los requisitos normativos se cambian a NTC 940 – champiñones, se retira NTC 1250 Arveja. La vida útil se amplía a cinco (5) días.
4	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001563 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluye en requisitos normativos la Res. 2674/2013. *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	