PRODUCTO / NOMBRE	**TAMAL CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001761
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo o Ala completa 80g), Huevo (20gr) masa a base de harina de maíz y/o arroz, cebolla larga, cebolla cabezona, zanahoria, ajo y otras especias. (100 a 200gr)
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Bacillus Cereus ([36])	5	0	< 10^2 ufc/g	---

([36]) Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales
Requisitos Microbiológicos. 14,1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas. La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 200 a 300 gramos sin hoja. De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013. Resolución 719 de 2015, Resolución 1407/2022

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001761 Unidad de 200 a 300 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre. El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de 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 o El productor debe pasar certificación donde se informe 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) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Notificación, permiso o registro sanitario vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con condiciones). • 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:	**AGOSTO 2025.**

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

<table>
<tr><td>2</td><td>Se especifica el peso de los ingredientes</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.
<table>
<tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>10.000 UFC máximo</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales</td><td><3 NMP/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td><100 NMP/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli</td><td>Ausente</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales. NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>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 son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "colombina/muslo o" generando otra alternativa de presa de pollo fuera del ala, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maiz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se retiran ingredientes tomate, por ser un producto que incrementa el riesgo de deterioro del tamal y pimiento, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01,
En requisitos normativos se incluye la Resolución 719 de 2015.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye Registro sanitario vigente, de acuerdo a la Resolución de 719 de 2015, se cambia favorable con condiciones a favorable con requerimientos de acuerdo a la clasificación de concepto sanitario.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03
En ingredientes se agrega el producto huevo y se especifica el gramaje de la porción y de los demás ingredientes
Se actualiza los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022
<table>
<tr><th>ANTES</th><th>DESPUES</th></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales. NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10² ufc/g</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus (*)</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10³ ufc/g</td><td>-</td></tr>
</table>
(*) Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales
Requisitos Microbiologicos 14.1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022
</td></tr>
</table>
En otras características del producto se agrega el texto "y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes, " y "De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor"
En requisitos normativos se agrega Res 1407/2022
En certificaciones se agrega 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. "y Notificación, permiso o registro sanitario vigente.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	