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	**HAYACA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001735
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto tradicional con forma rectangular que se obtiene a partir de la cocción al vapor de una masa de harina de maíz, rellena con trozos de carne de res, carne de cerdo, tocino, huevo y pollo, envuelto en hojas de plátano o bijao.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, cebolla larga, cebolla cabezona, trozos de papa, trozos de carne de res, trozos de carne de cerdo, tocino, trozos de pollo, huevo cocido, comino y pimienta.
	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: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, además deberá estar libre de cualquier material extraño o contaminante. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 75°C en caliente o de 1 a 4°C refrigerado.

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, el cual deberá tener un peso neto de 150 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano o bijao, asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos u 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 tipo sobre. El producto debe estar embalado en canastilla plástica provista de una bolsa tina por 50 unidades.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y número de lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe poseer una vida útil mínima de dos (2) días, contados a partir del momento de entrega del producto.

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. Para la entrega en condiciones de refrigeración, este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura

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 retira del ítem Otras Caracteristicas del Producto la información referente a las caracteristicas microbiológicas, las cuales se ajustan y se incluyen en el ítem correspondiente del formato actual, adicionalmente, se incluyen condiciones de entrega del producto "*Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de 75°C en caliente o de 1 a 4°C refrigerado*". Se retira de los Requisitos Normativos "*Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección 5109 de 2005*" y se incluye la "*Resolución 2674 de 2013*" Se ajusta gramaje por unidad de producto de acuerdo a la información puntual del producto contenida en SAP Se fusiona la información contenida en los ítems Empaque, Presentación y Condiciones de embalaje de la FTP versión anterior, dentro del ítem Empaque y/o Embalaje de la versión actual. Se ajusta la información del ítem Contenido, la cual pasa al ítem Presentación del Producto. Se ajustan y actualizan las Condiciones de Transporte y 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	