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	**PERRO CALIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001785
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por estar compuesto por la mezcla de pan tipo perro con una salchicha estándar, acompañado de ripio de papa y salsas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pan tipo perro, salchicha estándar, ripio de papa que cubra completamente la superficie de la salchicha y salsas (las variedades se especifican en el anexo técnico del proceso contractual, junto con las adiciones)
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguentes requisitos: **Parámetro** / **Aceptable** Recuento Microorganismos Mesófilos: 10000 NMP Coliformes: <3 NMP Coliformes Fecales: <3 Rto Estafilococo Coagulasa (+): <100 Rto Bac. Cereus: <100 Salmonella / 25 g: Negativo *Parámetros Microbiológicos – Invima Actualización 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, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 2674/2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 300 g.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, unidad por unidad. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura del producto, garantizando la conservación y protección del producto frente a la contaminación cruzada.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección 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 desde el momento de su entrega.

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:	**SEPTIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 V01, y se Incluye Código SAP. Se retira de los ingredientes los gramajes por ingrediente. Se Incluyen Requisitos Microbiológicos de acuerdo con los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002. Se retira del ítem Otras Características del Producto: *"Las materias primas con las que se elabora el producto, deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de las siguientes normas, para la Salchicha deben cumplir con la NTC 1325. Teniendo en cuenta que la salchicha debe ser categoria estándar debe cumplir con lo siguiente:*

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.
Grasa, en fracción de masa	28 % máx
Humedad mas grasa, en fracción de masa	90 % máx
Almidón en fracción de masa	10 % máx
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx

Se unifican los ítems contenido y presentación ajustando su información al requerimiento de peso total del producto preparado (300 g). Se unifican los ítems Empaque y Condiciones de Embalaje.
Se ajustan los requerimientos de vida útil del producto, retirando lo siguiente: *"las materias primas al momento de uso en el producto deberán tener máximo la siguiente vida útil: Pan 5 días, Salchicha estandar: 15 días"*.
Se retira la información contenida en el ítem Condiciones de transporte y se adiciona *"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"*.
Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Sept -2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	