PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990/ 200002814
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteina aislada y conconcentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Estándar	
	% min	% máx
Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	18	
Grasa, en fracción de masa		50
Humedad, en fracción de masa		45
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	m
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 producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Contaminante	Contenido máximo
Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000672 salchichón tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichón tradicional * kg **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002814 salchichon de res *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro sanitario del producto. (Vigente) – 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) – 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). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del

	Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002814 En presentación se agrega los códigos SAP y la descripción de cada uno así: SAP 200000672 salchichon tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichon tradicional * kg, adicional se agrega el texto "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002814 salchichon de res *500 gr" asi mismo se elimina el texto "Empaque al vacio de 250 gramos mínimo" ya que no alude a ningun codigo descrito en la ficha tecnica de producto. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

HOJA EN BLANCO