PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**CACHAMA ENTERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001930
	Clasificación	PESCADO
	Descripción del Producto	Cachama, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: **Requisito** / **Límites máximos (mg/kg peso fresco)**: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg; Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg; Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**: Escherichia coli / 5 / 2 / 10 ufc/g / $3x10^2$ ufc/g; Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g; Salmonella spp. / 5 / 0 / Ausencia/25g / ---; Vibrio Cholera O1 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento a Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 1407 de 2022 Resolución 468 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001930 Unidad entera *250 gr
	Empaque y/o Embalaje	En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 005109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la autoridad sanitaria competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

2

Se actualiza formato PA-FO-75 / V02
En requisitos fisicoquímicos se actualizan de la NTC 1443-2016 Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados) a los requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Tabla 1 y 3.
En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Requisito	n	m	M	c
Detección de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	400	2
Detección de *Salmonella spp*/25g	5	Ausente	-	0
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphyloccoccus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Se retiran los requisitos nutricionales y se deja no aplica, teniendo en cuenta que la declaración debe darse en el empaque cuando aplique de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.
En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012, Resolución 1407 de 2022 Resolución 468 de 2012, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En presentación de productos se actualiza de acuerdo a la descripción del material Unidad entera por 250 gr y se retira el texto Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g,
Y se incluye el texto El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
En vida útil se incluye el texto: El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación.
Se ajustan las condiciones de transporte
En certificaciones se incluye Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.

3

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 1485 de 2022.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG. Oct 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

Dejado en blanco