PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**		Página **1** de **4**	
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**ARVEJA SECA VERDE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002281/ SAP 200001619/ SAP 200002282 / SAP 200002770
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Granos de la especie Pisum sativum L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Mínimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada) y se clasifica según el grado así:

REQUISITO	**% MAX EN MASA**
GRANOS DAÑADOS	3.0
GRANO ABIERTO	2.0
GRANOS PARTIDOS	2.0
VARIEDADES CONTRASTANTES	3.0
Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 – NTC 791	

	Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 791 (Segunda actualización), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002281** Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg **SAP 200001619** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. **SAP 200002282** Bulto x 25 Kg. **SAP 200002770** Arveja Seca * 1000 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002281 / SAP 200001619 / SAP 200002770** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5.

		Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002282** El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1: **REQUISITO** / **VALORES X GR.** (MIN / MAX) Granos secos MOHOS: 10^4 / 10^5 **COMPONENTES** / **En Masa** (MIN / MAX) Materia Dura — 1,0% Granos Dañados — 3,0% Impurezas — 0,1% Granos Partidos — 2,0% Granos Abiertos — 2,0% Variedad de Contraste — 3,0% Humedad — 13,0%

	<table><tr><th>COMPONENTES</th><th colspan="2">En Masa</th></tr><tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Daños por Insectos</td><td>-</td><td>0,5%</td></tr><tr><td>Materias Extrañas</td><td>-</td><td>0,5%</td></tr></table>
5	Se cambia el código SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentación de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto. Los códigos SIC y SAP de la presentación de 500 gr no corresponden, por ende, se cambia el código SAP 200000069 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto".
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
9	Se modifica código SAP 200000834 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la *"Resolución 2674 de 2013"*, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002281 y SAP 200001619 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG *ago/2024.*
14	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 De otras características específicas se elimina el texto "de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega" En la vida útil el tiempo cambia de 12 meses a 18 meses, lo anterior teniendo en cuenta que es un producto importado y adicional, de casi una sola cosecha al año, por lo que se le estaría cerrando la puerta a la posibilidad de comprar, y por ende se cambia que al momento de la entrega el tiempo transcurrido ya no sea de 2 meses sino que al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque. Todo a razón de lo explicado anteriormente con relación a la cosecha del producto. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

15	En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002770 Arveja Seca * 1000 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	