



FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 02: TAMALES Y LECHONA



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		TAMAL TOLIMENSE DE 330 A 350 GR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Semi - Dura
ASPECTO GENERAL	Tamal con las tres carnes (pollo 80 gr, tocino 80 gr y cerdo 80 gr). gramaje de 330 a 350 gr	
PRESENTACIÓN/ PESO	330 a 350 gramos/unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Mantenerse a una temperatura mínima de -18°C en congelación o en refrigeración de 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Los tamales tienen una vida útil de 45 días en estado de congelación o en refrigeración de 12 días, a partir de su fecha de elaboración.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando con olor fermentado, coloraciones anormales, elementos extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		LECHONA TOLIMENSE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Suave Y Exterior Crocante
ASPECTO GENERAL	Porción de lechona con un trozo de piel decerdo crocante con una capa mínima de grasa, carne magra de cerdo 150 gramos de peso ya cocinado, arroz blanco 100 gramos cocinado, cebolla larga (junca) mix condimentos sal, pimienta, comino, ajo, hierbas secas (tomillo, laurel, orégano) arveja amarilla seca. Con un gramaje de 300 gramos del plato servido. Acompañado de arepa blanca de arroz envuelta en hoja de plátano e insulso envuelto y horneado en hoja de plátano.	
PRESENTACIÓN/ PESO	300 gramos/plato, cojín según requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Mantenerse a una temperatura mínima en refrigeración de 0°C a 4°C.	
VIDA ÚTIL	La lechona tiene una vida útil de 3 días en refrigeracion	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando con olor fermentado, coloraciones anormales, elementos extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		TAMAL TOLIMENSE DE 450 A 500 GR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco
	Olor	Característico
	Textura	Semi - Dura
ASPECTO GENERAL	TAMAL CON LAS TRES CARNES (POLLO 80 Gr, TOCINO 80 GR y CERDO 80 Gr). Incluye Arroz, arveja seca y medio huevo de gallina cocinado. Gramaje de 450 A 500 GR	
PRESENTACIÓN/ PESO	450 a 500 gramos/unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Mantenerse a una temperatura mínima de -18°C en congelación o en refrigeración de 0°C a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Los tamales tienen una vida útil de 45 días en estado de congelación o en refrigeración de 12 días, a partir de su fecha de elaboración	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando con olor fermentado, coloraciones anormales, elementos extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	16-08-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA
TAMALES Y LECHONA ANEXO 02

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-080155-0af3e9-08281063

Creación: 2024-11-06 08:01:55

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:00:48



Escanee el código
para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas

JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP.

Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio

Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios



Reporte de Trazabilidad			 Escanee el código para verificación
CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA TAMALES Y LECHONA ANEXO 02 Club Militar gestionado por: azsign.com.co			
Id Acuerdo: 20241106-080155-0af3e9-08281063		Creación: 2024-11-06 08:01:55	
Estado: Finalizado		Finalización: 2024-11-06 12:00:48	
Trámite	Participante	Estado	Envío, Lectura y Respuesta
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 08:01:55 Lec.: 2024-11-06 11:16:03 Res.: 2024-11-06 11:16:12 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:16:12 Lec.: 2024-11-06 11:42:52 Res.: 2024-11-06 11:43:01 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:43:01 Lec.: 2024-11-06 11:52:52 Res.: 2024-11-06 11:53:01 IP Res.: 191.156.231.56
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:53:01 Lec.: 2024-11-06 12:00:37 Res.: 2024-11-06 12:00:48 IP Res.: 200.91.222.50



FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 03: ENVUELTOS



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		ENVUELTO DE MAZORCA CON QUESOY UVAS PASAS DE 150 GR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Semi - Dura
ASPECTO GENERAL	Alimento elaborado a base de mazorca natural, se adiciona 15 gr queso, 5 gr uvas pasas.	
PRESENTACIÓN/PESO	150 gramos/unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Mantenerse a una temperatura mínima de -18°C en congelación o en refrigeración de 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Las arepas tienen una vida útil de 2 meses en estado de congelación o en refrigeración de 12 días, a partir de su fecha de elaboración	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando con olor fermentado, coloraciones anormales, elementos extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de la entrega del producto debe tener una Temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		ENVUELTO DE MAZORCA CON QUESOY UVAS PASAS DE 100 GR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Semi - Dura
ASPECTO GENERAL	Alimento elaborado a base de mazorca natural, se adiciona 10 gr queso, 4 gr uvas pasas.	
PRESENTACIÓN/PESO	100 gramos/unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Mantenerse a una temperatura mínima de -18°C en congelación o en refrigeración de 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Las arepas tienen una vida útil de 2 meses en estado de congelación o en refrigeración de 12 días, a partir de su fecha de elaboración	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando con olor fermentado, coloraciones anormales, elementos extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de la entrega del producto debe tener una Temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		ENVUELTO DE MAZORCA CON QUESO DE 150 GR
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo
	Olor	Característico
	Textura	Semi - Dura
ASPECTO GENERAL	Alimento elaborado a base de mazorca natural, se adiciona 15 a 20 gramos.	
PRESENTACIÓN/PESO	150 gramos/unidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos, con bolsa tina y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, capacidad máxima 20 Kg.	
CONSERVACIÓN	Mantenerse a una temperatura mínima de -18°C en congelación o en refrigeración de 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Las arepas tienen una vida útil de 2 meses en estado de congelación o en refrigeración de 12 días, a partir de su fecha de elaboración	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, sellos abiertos, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando con olor fermentado, coloraciones anormales, elementos extraños.	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. Al momento de la entrega del producto debe tener una Temperatura entre 0°C a 4 °C.	



CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	16-08-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Díaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA
ENVUELTOS ANEXO 03

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-080450-387159-69653441

Creación: 2024-11-06 08:04:50

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:01:05



Escanee el código
para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas

JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP

Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio

Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios



REPORTE DE TRAZABILIDAD			 Escanee el código para verificación
CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA ENVUELTOS ANEXO 03 Club Militar gestionado por: azsign.com.co			
Id Acuerdo: 20241106-080450-387159-69653441		Creación: 2024-11-06 08:04:50	
Estado: Finalizado		Finalización: 2024-11-06 12:01:05	
TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 08:04:50 Lec.: 2024-11-06 11:16:19 Res.: 2024-11-06 11:16:23 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:16:23 Lec.: 2024-11-06 11:43:03 Res.: 2024-11-06 11:43:12 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:43:12 Lec.: 2024-11-06 11:43:20 Res.: 2024-11-06 11:53:12 IP Res.: 191.156.231.56
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:53:12 Lec.: 2024-11-06 12:00:59 Res.: 2024-11-06 12:01:05 IP Res.: 200.91.222.50