

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 03				Página 1 de 4	
		Fecha:	07			02	2025

PRODUCTO / NOMBRE	ÑAME
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001495 / SAP 200002842
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo comestible, de piel dura y de color marrón a gris rosado, Su textura puede variar de suave y húmeda a áspera, seca y harinosa. El interior es de color blanco.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar limpio, fresco, entero y ser de consistencia firme, no debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos, debe estar libre de plagas, enfermedades y de olores extraños, la pulpa no debe tener manchas anormales que muestren indicios de pudrición. El ñame debe ser de 1ª calidad según NTC 1269 (Última actualización)

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1269, NTC 5422, NTC 6753, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001495 - ÑAME * KILO SAP 200002842 - ÑAME * KILO Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos, cumpliendo la NTC 5422, NTC 6753 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

El proveedor deberá acreditar: Concepto sanitario emitido por la entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión Inicial.

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En requisitos nutricionales de retiran los datos de la *Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ñame, sin cáscara, crudo* y se deja No Aplica

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACIÓN
Proteína (%)	2.0	--
Humedad (%)	71.1	± 1.2
Calorías (Kcal)	99	--

2

En los ítems de requisitos normativos y empaque y embalaje se incluye NTC 5422:2023 Empaque y embalaje de Frutas, hortalizas y tubérculos frescos, NTC 6753:2025 Frutas, hortalizas y tubérculos frescos especificaciones de empaque.

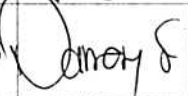
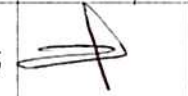
Se realizó cambio en la vida útil de 15 días a 10 días, de acuerdo a las características del producto.

En presentación del producto se incluyen el código SAP 200002842 ÑAME * KILO. 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.

En embalaje se retira el texto "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".

En certificaciones se ajusta el texto cambiando certificación sanitaria al sitio de acopio y distribución por Concepto sanitario de entidad competente como Favorable o favorable con requerimientos para sitio de

expendio o almacenamiento de alimentos y bebidas. Cambios realizados por MCRG May /2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

PAGINA EN BLANCO