

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

PRODUCTO / NOMBRE	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA						
--------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	--	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000767 / 200001765 200001133 / 200002068 / 200001827 200000017 200000912 / 200001806 200000013					
	Clasificación	Agua					
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.					

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada						
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.						
		Características	Expresadas en				Valor máximo permitido	
		Color	Unidades platino cobalto UPC				15	
		Olor y sabor	Inobjetable					
		Turbiedad	UNT				2	
	Solidos totales	Mg/L				200		
	Requisitos Microbiológicos	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
		Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
		Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)		N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----	
Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada ⁽⁸⁾								
Requisitos Nutricionales	No Aplica							
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán							

cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1,0 mg/lit
Cloro total	0,6 mg/lit	1,2 mg/lit

Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

	Mínimo	Máximo
Ozono	0,2 mg/lit	0,5 mg/lit

Resolución Min. Salud 12186 de 1991

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Resolución 2674 de 2013

**EMPAQUE /
EMBALAJE Y
ROTULADO**

Presentación del
Producto

SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml.
SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml.
SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml.
SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5,5 a 6 L.
SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml

Empaque y/o
Embalaje

El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.

Rotulado

El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

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 con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

Registro Sanitario Vigente.
Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable

(FV) o Favorable con condiciones.

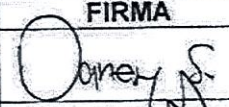
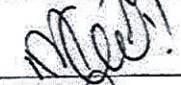
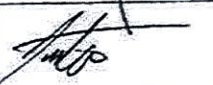
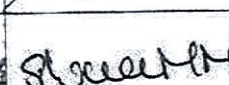
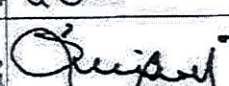
Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																								
1	Versión Inicial.																																																								
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																																								
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye la resolución 2674 de 2013																																																								
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 La tabla de requisitos fisicoquímico se actualiza teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo Se actualiza tabla de requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 así: <table><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="5">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Características</th><th>Expresadas en</th><th>Valor máximo permitido</th><th></th><th>n</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Cobalto UPC</td><td>15</td><td>NMP Coliformes Totales</td><td>3</td><td>-</td><td><2'100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td></td><td>Inobjetable</td><td>NMP Coliformes Fecales</td><td>3</td><td>-</td><td><2'100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>Unidades Nefelometricas</td><td>2</td><td>NMP Pseudomona aeruginosa</td><td>3</td><td>-</td><td><2'100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-9.0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Las tablas de otras características del producto se actualizaron teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". <i>Cambios realizados por DASR – ago 2024</i>	ANTES			DESPUÉS					Características	Expresadas en	Valor máximo permitido		n	M	M	c	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	NMP Coliformes Totales	3	-	<2'100ml	0	Olor y sabor		Inobjetable	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2'100ml	0	Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2'100ml	0	Sólidos totales	Mg/L	200						pH		6.5-9.0					
ANTES			DESPUÉS																																																						
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido		n	M	M	c																																																		
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	NMP Coliformes Totales	3	-	<2'100ml	0																																																		
Olor y sabor		Inobjetable	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2'100ml	0																																																		
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2'100ml	0																																																		
Sólidos totales	Mg/L	200																																																							
pH		6.5-9.0																																																							

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzales.	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

Lejía en blanco

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	AGUACATE
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea Americana Mill), Variedad: Lorena, El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando está maduro). El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248. Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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

[Handwritten signature]

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

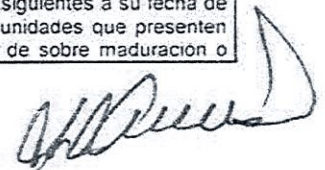
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	

		tener una fecha de expedición superior a un año. 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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

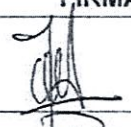
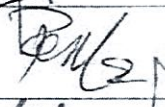
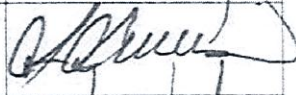
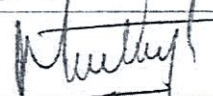
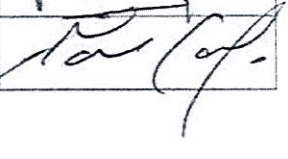
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2 GP 1000.2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas 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 no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha:	12
			

	deterioro.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "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. Se debe cumplir con todos 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". Se retira condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de tres (3) a cinco (5) días, a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	AHUYAMA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucúrbita, Variedad: Máxima Duch; de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Fisicoquimicos	Componentes	Valor
		Humedad (%) max.	12
		Cenizas (%) max	12
		Cenizas Insolubles (%) max	4
		Aceite esencial % Min.	0.8
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica	
	Otras características del producto	La Ahuyama debe tener una textura suave y firme al tacto, el aspecto del fruto lleno y fresco. Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando está madura).	
Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.		
Requisitos Normativos	No Aplica		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas si el producto es entero, si es troceado debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Se debe cumplir con todos 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.

[Handwritten signature]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Página 2 de 3			
Fecha:		12	07	2018	

	Empaque	El producto puede ser empacado en fibras naturales o polipropileno y que permita realizar muestreo y resistente al peso de 25 Kilos. El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	AGOSTO DE 2019
--	-----------------------

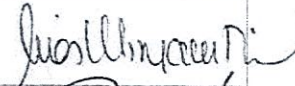
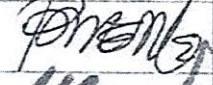
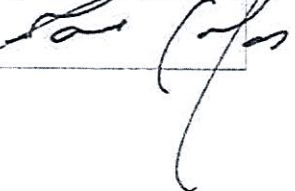
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 2 GP:1000:2004
3	Ajuste a formato version 3. Se cambia el Contenido de "En Kilo peso neto de producto" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se complementa la Presentación del Producto. Dentro del ítem empaque se ajusta "50 Kilos" a "25 Kilos". Se ajusta el ítem rotulado. Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013"</i> 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." En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

Handwritten signature

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12. Agosto 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	14. AGO. 19.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	14. AGO. 19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14. AGO. 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26 03 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	AJI DULCE
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002556
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Es una variedad llamada Grossum de los pimientos de la familia Capsicum frutescens. A diferencia de otras variedades de la especie, esta carece del característico sabor picante y en cambio tiene un sabor más dulce. Su cuerpo es más carnoso y su forma no es similar a una vaina como otras variedades sino más cuadrada. El Aji Dulce tiene el aroma con un sabor muy especiado y frutal, no tan dulce, pero crujiente y aromático. De colores Verde, Amarillos, Naranjas y Rojos. Esta coloración cambia en base a la maduración de los pimientos, a través de la cual se incrementa su dulzor, por esta razón, cuanto más verde sea el morrón, menos dulce será su sabor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los frutos se presentan de diferentes formas y tamaños. No debe presentar manchas ni daños que afecten su apariencia general, deben ser de buena calidad y característicos de la variedad. El aji dulce debe estar entero, sano, exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpio, exento de tierra, polvo, agroquímicos, y/o cuerpos extraño visibles en el producto, con apariencia fresca, con color intenso y brillante. Los frutos deben ser firmes, libre de daños causados por plagas que afecten la pulpa, libres de daño causado por bajas temperaturas o congelación, libres de humedad externa anormal y libres de sabores y olores extraños. Los frutos deben tener sus pedúnculos, el pedúnculo debe estar bien cortado y el cáliz intacto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. GTC 61 1998 Reaprobada 2021.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002556 Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 15 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 1220 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición 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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

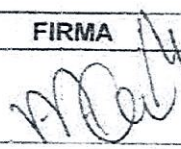
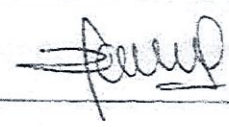
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" 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. Se debe cumplir con todos 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. 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.
----------------------------------	---

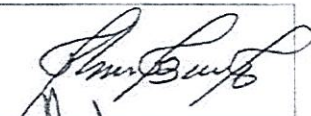
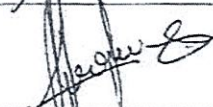
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO DE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltran Rodriguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	APIO
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001586
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas y tallo, debe ser de mínimo 45 cm. Y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo. Aspecto fresco, sano, no debe tener muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	No Aplica

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá 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. 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, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas 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

Emg



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018



		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.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla plástica en cantidades inferiores a 17Kg el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno. Las canastillas de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador

-- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE
CONTENIDO:

MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP. 1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas 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 entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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. Se debe cumplir con todos 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

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 2
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA DE HUEVO		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001770	
	Clasificación	AREPAS	
	Descripción del Producto	El producto es elaborado a partir de harina de maíz, rellena con huevo frito y posteriormente es sometido a fritura	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podre tener como minimo los siguientes ingredientes: maíz blanco, huevo y sal.														
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr><tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr><tr><td>Coliformes Fecales, NMP</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr><tr><td>Salmonella / 25g</td><td>Negativo</td></tr></tbody></table> Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
Coliformes Totales NMP	<3															
Coliformes Fecales, NMP	<3															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100															
Salmonella / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicio de sobre cocción o quemado. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto, no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura minima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.															

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
--	--

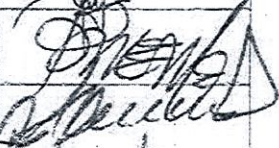
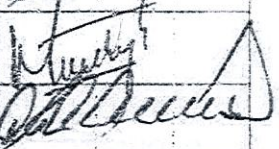
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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 condiciones).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP actualizado. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013" Se ajusta la Presentación del Producto "Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo" En el ítem Empaque se retira "vinipel o polipropileno" y se reemplaza por "papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada" teniendo en cuenta que estos materiales son más adecuados para la conservación de este tipo de producto. Se incluyen en las Condiciones de Transporte "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013" y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. Cambios realizados por JPMR /Abr 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA CON QUESO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001717 / 200001715
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema, y sometido a un proceso de cocción (Asado)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.														
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr><tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr><tr><td>Coliformes Fecales, NMP</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr><tr><td>Salmonella / 25g</td><td>Negativo</td></tr></tbody></table> Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
Coliformes Totales NMP	<3															
Coliformes Fecales, NMP	<3															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100															
Salmonella / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. El producto debe entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.															

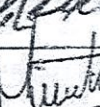
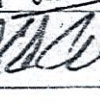
REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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	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 condiciones).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP. Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador Cambios realizados por JPMR /Abr 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Carácterística</th><th>Parámetro Mínimo</th></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td>1,4</td></tr></table> NTC 5426 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena			Carácterística	Parámetro Mínimo	Materia grasa, % m/m	1,5	Proteína láctea, % m/m	1,4												
	Carácterística	Parámetro Mínimo																				
	Materia grasa, % m/m	1,5																				
	Proteína láctea, % m/m	1,4																				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³</td><td>30.000</td><td>50.000</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³</td><td>20</td><td>93</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³</td><td><3</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³</td><td>200</td><td>500</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³</td><td><100</td><td></td></tr></table>			PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³	30.000	50.000	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³	20	93	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³	<3	-	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³	200	500	Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³	<100	
	PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO																			
	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³	30.000	50.000																			
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³	20	93																				
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³	<3	-																				
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³	200	500																				
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³	<100																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																					
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml																					
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.																					

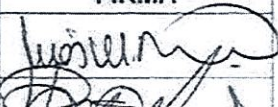
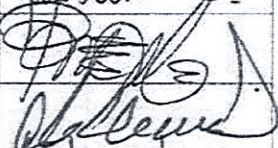
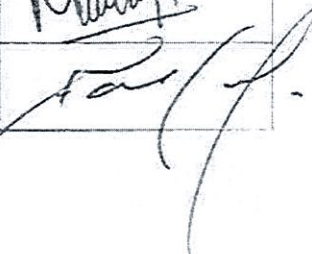
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

		momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01			
		Página 1 de 3			
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	BANANO
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001721 / 200002513
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Musa Sapientum L), Variedad: Banano criollo. Baya blanda y carnosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades: Grado de Calidad: Calidad PRIMERA.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoría PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001721 Por Unidad SAP 200002513 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

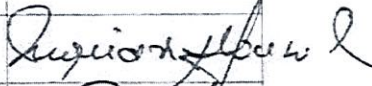
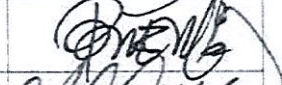
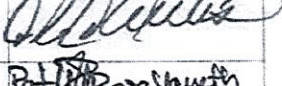
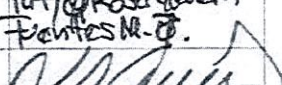
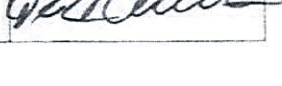
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
---	---

Handwritten signature

CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe 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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE DE 2022

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoría PRIMERA, se aclara que el producto debe ser más el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> <i>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".</i> En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

4	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", de adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
5	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada como "Por Kg de Producto" y se deja SAP 200001721 Por Unidad. Se incluye SAP 200002513 Por Kg. Se ajusta el texto en REQUISITOS ESPECÍFICOS en el ítem Otras Características del Producto "El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoría: PRIMERA." Y se coloca "La madurez debe ser estado pintón; es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece clasificación por calidades: Grado de Calidad: Calidad PRIMERA." Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. 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.
6	Se corrige en ítem Presentación del Producto el SAP 200001746 Por Unidad pertenece a manzana roja, se cambia al SAP 200001721 Por Unidad que corresponde a banano.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General, de Contratación	Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 1 de 6

FECHA:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
--------------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000311 / 200000314 / 200000323 / 200000316 / 200000317 / 200000769 / 200000306 / 200000307 / 200000308 / 200000312 / 200001792 / 200000796 / 200001731 / 20000324 / 200001794 / 200002387 / 200001793 / 200001606 / 200000313 / 200002317 / 200002443 / 200001197 / 200001198 / 20001199 / 200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		
			Mínimo	Máximo	
		Grados Brix (solidos solubles)			14
		Volumen de carbonatación	1.5		5
		pH	2.3		3.5
		Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa			0.5
		Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		PARAMETRO	n	c	m
		Aerobios mesófilos	5	2	<1 Ufc/100 ml
		Mohos y levaduras	5	2	<1 Ufc/100 ml
		Escherichia coli	5	0	<1 Ufc/100 ml
		Esporas clostridium sulfito reductor	5	0	<1 Ufc/100 ml

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.

REQUISITOS NORMATIVOS

Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

**EMPAQUE /
EMBALAJE Y
ROTULADO**

Presentación
del Producto

SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml
 SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml
 SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
 SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml
 SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml
 SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml
 SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml
 SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml
 SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml
 SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml

SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores
 SAP 200000796 Gaseosa *350 ml
 SAP 200001731 Gaseosa *330 ml, material creado para comedores
 SAP 200000324 Gaseosa *400 ml
 SAP 200001794 Gaseosa *400 ml, material creado para comedores
 SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores
 SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores
 SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml, material creado para comedores
 SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml
 SAP 200002317 Gaseosa *3125 ml- Six Pack, material creado para comedores
 SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores
 SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML
 SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML
 SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML material creado para comedores
 SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L
 SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L
SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.

	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto debe tener una vida útil mínima de 50 días

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado

**CERTIFICACIONES
Proveedor / Maquilador/
Comercializador**

- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente.
 - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA.
 - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
- Puede Presentar:
- Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.

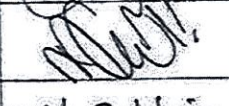
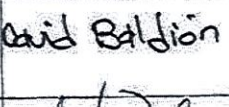
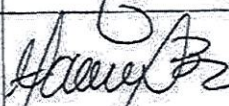
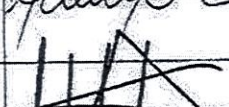
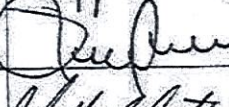
FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml.

	En Normatividad de adicióna Resolución 2674 de 2013.																																																																																																			
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto																																																																																																			
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.																																																																																																			
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".																																																																																																			
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.																																																																																																			
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.																																																																																																			
9	Fecha de modificación: 09/01/2024. En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: <table><thead><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="6">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td><td>Aerobios mesofílicos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr><tr><td>Recuento de mohos UFC/ML</td><td>10</td><td>50</td><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras UF/mL</td><td>10</td><td>25</td><td>Escherichia coli (9</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td><10</td><td>-</td><td>Esporas clostridium sulfito reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de mohos en UFC/mL</td><td>0</td><td><10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td></td><td>-</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020-Tabla 3. Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack". En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados por DASR enero de 2024.	ANTES			DESPUÉS						Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesofílicos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml	Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de levaduras UF/mL	10	25	Escherichia coli (9	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Bebidas pasteurizadas	0									Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10								Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10								Recuento de E. coli en UFC/mL		-							
ANTES			DESPUÉS																																																																																																	
Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																																																																																											
Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesofílicos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml																																																																																											
Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de levaduras UF/mL	10	25	Escherichia coli (9	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Bebidas pasteurizadas	0																																																																																																			
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10																																																																																																		
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10																																																																																																		
Recuento de E. coli en UFC/mL		-																																																																																																		
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASR AGO de 2024.																																																																																																			
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml, SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000796 Gaseosa *350 ml, SAP 200000324 Gaseosa *400 ml, SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.																																																																																																			
12	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye los materiales SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml y SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml., estos materiales son 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.																																																																																																			
13	Se cambia la vida útil de mínimo 90 días a mínimo 50 días teniendo en cuenta la solicitud realizada por la regional Caribe, y que, de acuerdo a la revisión de este requisito, diferentes marcas del mercado su vida útil de acuerdo a su presentación oscila entre 55 a 120 días.																																																																																																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

PÁGINA EN BLANCO

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75				
			Versión No. 01	Página 1 de 2			
			Fecha:	26			03

PRODUCTO / NOMBRE	BERENJENA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002557
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Solanum melongena</i> L. Tamaño grande: diámetro mayor de 80mm y longitud mayor de 150 mm y de primera calidad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La berenjena debe estar entera, brillante, lisa, limpia, firme, sin manchas verdes, grietas, libre de magulladuras y libres de ataques de plagas y enfermedades. Debe presentar características varietales semejantes y la coloración propia de la variedad. El fruto debe presentarse con su pedúnculo, el cual no debe exceder de 20 mm. No se acepta en ningún caso, la comercialización de frutos inmaduros.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1220 berenjena tamaño grande, primera calidad. Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, 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 200002557 Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 15 Kilos. No deberá contener más de tres capas de berenjena. El empaque usado debe cumplir con la NTC 1220 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición 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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	--

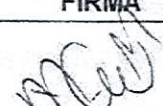
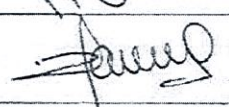
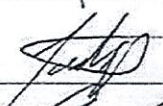
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Con ambiente fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"
	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. 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 de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2023
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltran Rodriguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																										
SUBPROCESO		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																										
TITULO		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																										
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																									
F01-PGN-S03	3	OCTUBRE de 2015																										
Codigo SIC		BOCACACHICO																										
Clasificación		200001840																										
Descripción del Producto		Pescado: Frasco El bocacachico (Prochilodus magdalenae) es una especie de peces de la familia Prochilodontidae, en el orden de los Characiformes. La boca es pequeña, carnosa y prominente; provista de una serie de dientes diminutos en los labios; amarillos; escamas rugosas al tacto. El cuerpo es de color plateado uniforme; las aletas tienen matiz rojo.																										
Ingredientes		No aplica																										
Requisitos Físicoquímicos		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Productos</th> <th>Límites Máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, mg/kg (1)</td> <td>Ahi, bonitos y pescados de mar (familia): Sardinas, Chubascos, Engraulidos, Combridos y Scombridos</td> <td>Se toman nueve (9) muestras de cada lote: - Su valor medio debe ser inferior a 100mg/kg. - En dos (2) de las muestras podrá tener un valor superior a 100mg/kg e inferior a tener 200mg/kg. - Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Grasas Volátiles Totales (mg/100g)</td> <td>Pescados frescos congelados, enlatados y envasados</td> <td>7mg/100g</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Productos	Límites Máximos	Humedad, mg/kg (1)	Ahi, bonitos y pescados de mar (familia): Sardinas, Chubascos, Engraulidos, Combridos y Scombridos	Se toman nueve (9) muestras de cada lote: - Su valor medio debe ser inferior a 100mg/kg. - En dos (2) de las muestras podrá tener un valor superior a 100mg/kg e inferior a tener 200mg/kg. - Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200mg/kg	Grasas Volátiles Totales (mg/100g)	Pescados frescos congelados, enlatados y envasados	7mg/100g																
Requisito	Productos	Límites Máximos																										
Humedad, mg/kg (1)	Ahi, bonitos y pescados de mar (familia): Sardinas, Chubascos, Engraulidos, Combridos y Scombridos	Se toman nueve (9) muestras de cada lote: - Su valor medio debe ser inferior a 100mg/kg. - En dos (2) de las muestras podrá tener un valor superior a 100mg/kg e inferior a tener 200mg/kg. - Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200mg/kg																										
Grasas Volátiles Totales (mg/100g)	Pescados frescos congelados, enlatados y envasados	7mg/100g																										
Requisitos Microbiológicos		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento E. Coli ufc/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		PARAMETROS	N	m	M	C	Recuento E. Coli ufc/g	5	10	400	2	Recuento Estafilococo coagulasa	5	100	1000	2	Salmonella /25g	5	Negativo			Salmonella /25g	5	Negativo		
PARAMETROS	N	m	M	C																								
Recuento E. Coli ufc/g	5	10	400	2																								
Recuento Estafilococo coagulasa	5	100	1000	2																								
Salmonella /25g	5	Negativo																										
Salmonella /25g	5	Negativo																										
Requisitos Nutricionales		No Aplica																										
Otras características del producto		La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser característico. No debe contener hielo.																										
Contenido		Bolsa de 5 kilos en porciones de 125 g.																										
Requisitos Normativos		Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Requisitos Normativos Social No 670 / 2007 y Res. Min. Protección 00122 de 26 de Enero de 2012																										
Presentación del Producto		El producto se puede requerir en tres presentaciones diferentes empacadas al vacío: Entero Abierta sin vísceras Porciones de 125 gr. empacadas al vacío																										
Condiciones de Transporte y Almacenamiento		- El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. - Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C) - (-1°C) - El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C) - 0°C - El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C																										
Empaque		Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.																										
Rotulación		El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empacada. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011																										
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega, mínima de Diez (10) días en Refrigeración (-8°C a 0°C).																										
FRIGORIFICOS Y/O PLANTAS SACRIFICADORAS Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV).																												
COMERCIALIZADOR En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y además de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV).																												

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS				
VERSIÓN				
1	Versión Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	PRIMA
Elaboró	Ing. De Alimentos	Sandra P. Dominguez Rico	21 OCT 2015	<i>[Signature]</i>
Revisó	Coronel (r)	Jose Leonidas Espitia Duarte	21 OCT 2015	<i>[Signature]</i>
	Ingeniera	Andrea del Pilar Bermudez	21 OCT 2015	<i>[Signature]</i>
Aprobó	Brigadier General	Pablo Federico Przychodny Jaramillo	21 OCT 2015	<i>[Signature]</i>
	Capitan de Navio	Rafael Antonio Llinas Hernandez	14 DIC 2015	<i>[Signature]</i>

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 01	Página 1 de 3
			Fecha:	26 03 2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	BUTIFARRA
--------------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001017 SAP 200001773
	Clasificación	Embutido
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado homogeneizado, cocido, embutido en tripa comestible embutido en tripa comestible natural de cerdo en calibre 28 a 30 mm de diametro, elaborado a base de carne, adicionado de sal, grasa y especias. De sabor picante, que puede contener o no sales de curación manteniendo el color pálido característico y no contiene colorantes.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto debe contener como minimo: Carne molida de res, carne de cerdo magra, adicionado de sal, ajo, pimienta.																						
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Premium</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>%máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6,25), en fracción de masa</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquimicos para productos cárnicos procesados cocidos premium – NTC 1325			Parámetro	Premium		% mín	%máx	Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parámetro	Premium																						
		% mín	%máx																					
	Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	14																						
Grasa, en fracción de masa		28																						
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																						
Almidón, en fracción de masa		3																						
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																						
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325			Requisito	Resultado	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	—	Recuento de Coliformes, UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	<100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	<10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	<10					
Requisito	Resultado																							
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	—																							
Recuento de Coliformes, UFC/g	100																							
Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	<100																							
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	<10																							
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																							
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																							
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	<10																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	Sabor suave en especies y carne, sabor salado suave, olor característico del producto, textura blanda compacta, forma ovalada y/o redonda, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido Las butifarras no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>																							

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013; Decreto Min. Protección Social 1500 de 2007 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituya. Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001017 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 500 gramos. SAP 200001773 La unidad debe tener un peso neto mínimo de 25 gr Paquete X 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaçado al vacío. El empaque debe ser de película de alta barrera termo formable, El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes, según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y Resolución 333 de 2011 Normatividad vigentes.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

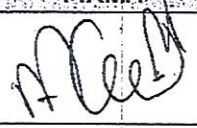
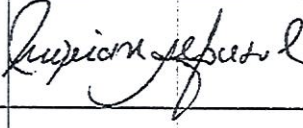
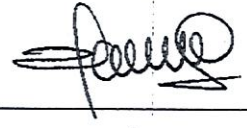
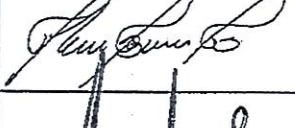
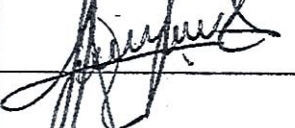
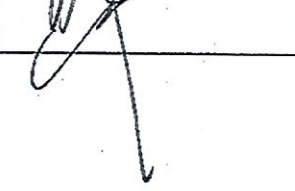
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos 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	El proveedor deberá acreditar: • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • 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). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
-----------------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	1 0 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

506 YAM ET AL.

09-786 01

225 MAY 1992

2002 104 10

025 2961

1993 1994 1995

02. 24. 01

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	AJO (CABEZA DE AJO)
-------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001584 / 200002320
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>64,2</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>144</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>4,7</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>29,3</td></tr></table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	64,2	Energía (Kcal)	144	Proteína (g)	4,7	Carbohidratos Totales (g)	29,3	
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
	Humedad (g)	64,2											
Energía (Kcal)	144												
Proteína (g)	4,7												
Carbohidratos Totales (g)	29,3												
	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo												
Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.												

REQUISITOS NORMATIVOS	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 200001584 – Ajo por Kg SAP 200002320 – Ajo por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	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.

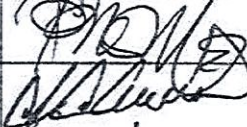
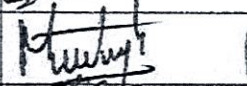
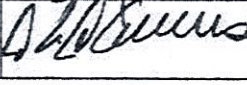
[Handwritten signature]

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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. 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	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Condimentos". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> <i>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".</i> Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
4	Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque.

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
5	Se ajustan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

