

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

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio			
		Parámetro		Estándar	
			% Min	% Max	
		Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		
		Grasa, en fracción de masa		40	
Humedad más grasa, en fracción de masa			90		
Almidón, en fracción de masa		8			
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6			
		Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio				
	Requisitos	n	m	M	c
	Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
	Recuento de esporas <i>clostridium sulfito</i> reductor UFC/g	3	100	300	1
	Detección <i>salmonella</i> Spp, /25g	3	Ausencia	--	-
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
En donde: n: número de muestras que se van a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M					
		Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización).			
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores				

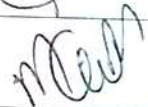
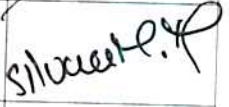
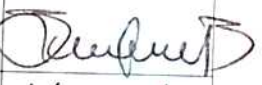
		a: Plomo 0,5 mg/kg Máximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. SAP 200002645, Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
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 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) • 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. • 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 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																
1	Versión Inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.																																
2	Ajuste a formato versión 3																																
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)																																
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: <table><thead><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>10 % min</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa .</td><td>28 % máx</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td>90 % máx</td></tr><tr><td>Almidón en fracción de masa</td><td>10 % máx</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td>6 % máx</td></tr></tbody></table> a <table><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Estandar</th></tr><tr><th>% min</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Grasa en fracción de masa</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Humedad más grasa en fracción de masa</td><td></td><td>90</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>5</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr></tbody></table> Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0.5 mg/Kg máximo</u> En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min	Grasa, en fracción de masa .	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx	Parámetro*	Estandar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		Grasa en fracción de masa		40	Humedad más grasa en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		5	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min																																
Grasa, en fracción de masa .	28 % máx																																
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx																																
Almidón en fracción de masa	10 % máx																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																
Parámetro*	Estandar																																
	% min	% máx																															
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10																																
Grasa en fracción de masa		40																															
Humedad más grasa en fracción de masa		90																															
Almidón, en fracción de masa		5																															
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																															
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.																																
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.																																
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7 "requisitos microbiológicos" de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr. 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 trasporte 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).																																
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, lo anterior que se encontraban en forma de pantallazo Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolución 810 de 2021, se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr mediante código SAP 200002645 En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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". Realizada por DASR 17/05/2024.																																

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	