

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75					
		VERSIÓN No. 02				Página 1 de 4	
		FECHA:	23			04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / SAP 200000670 / SAP 200000941 / SAP 200002650
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Estándar</th></tr><tr><th>% Min</th><th>% Max</th></tr><tr><td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td><td>20</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>48</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>43</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>2</td></tr></table>				Parámetro	Estándar		% Min	% Max	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad más grasa, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																				
	Parámetro	Estándar																																											
		% Min	% Max																																										
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20																																											
Grasa, en fracción de masa		48																																											
Humedad más grasa, en fracción de masa		43																																											
Almidón, en fracción de masa		10																																											
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																											
		Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).																																											
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesofilos UFC/g</td><td>3</td><td>--</td><td>100.00</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección salmonella Spp. /25g</td><td></td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de listeria monocytogenes/25g</td><td></td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli, /g</td><td></td><td><10</td><td>-</td><td>-</td></tr></table>				Requisitos	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	3	--	100.00	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-	Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/g	3	<10	100	1	Detección salmonella Spp. /25g		Ausencia	-	-	Detección de listeria monocytogenes/25g		Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia coli, /g		<10	-	-
Requisitos	n	m	M	c																																									
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	3	--	100.00	1																																									
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																									
Recuento de staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-																																									
Recuento de esporas clostridium sulfito reductor UFC/g	3	<10	100	1																																									
Detección salmonella Spp. /25g		Ausencia	-	-																																									
Detección de listeria monocytogenes/25g		Ausencia	-	-																																									
Recuento de Escherichia coli, /g		<10	-	-																																									
		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 cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta 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 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg Maximo

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 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 / SAP 200002650 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. 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
----------------------------------	---

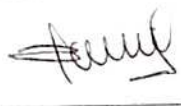
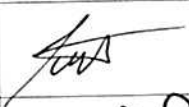
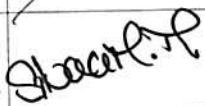
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores 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.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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).
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se elimina la Resolución 333/2021 derogada por la Resolución 810 de 2021, se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye código SAP 200002650. El producto debe tener un peso mínimo de 450gr En rotulado se actualiza la normatividad eliminándose la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por la Resolución 810/2021 y se agrega Resolución 2508 de 2012, 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". Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.

	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 Rodríguez	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	