

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	HUEVO TIPO AA (60 - 66.9 gramos)
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000370 SAP 200000371 SAP 500000215
	Clasificación	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (<i>Gallus gallus</i>), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Producto</td> <td>Salmonella / 25g</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> <p>Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.</p>	Producto	Salmonella / 25g	Huevo	Ausencia
	Producto	Salmonella / 25g				
	Huevo	Ausencia				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.				
Contenido	El huevo debe tener un peso en el rango de 60.0 a 66.9 gramos.					
Requisitos Normativos	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 – Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.					

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cubetas por 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
	Empaque	Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de molde.

[Handwritten signature]



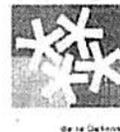
TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 4

Fecha: 12 07 2018



		Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.
	Rotulado	De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que: El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del Alimento • Número de unidades • Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación • Fecha de Vencimiento • Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero. Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.
	Vida Útil	Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja. • Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JULIO 2019
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.
4	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son

Handwritten signature

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 4

Fecha:

12

07

2018



generados por este sistema de información. Se cambia clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos".

Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así:

"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."

Se agregaron requisitos microbiológicos así:

El producto debe cumplir el siguiente parámetro:

Producto	Salmonella / 25g
Huevo	Ausencia

Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.

Se actualizó información de Otras Características de Producto así:

"Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural."

Se actualizaron Requisitos Normativos así:

"NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."

Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en la Resolución 3651 de 2014:

"Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). 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."

Se actualizo el Empaque así:

"Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado."

Se actualizó el Rotulado así:

"De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:

El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Nombre del Alimento
- Número de unidades
- Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación
- Fecha de Vencimiento
- Los huevos no deben ser incubados y su cascara debe estar entero.

Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM. Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."

Se actualizó la Vida útil así:

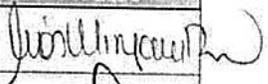
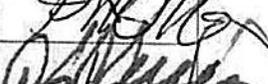
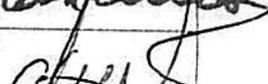
"Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75					
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS					
		Versión No. 00		Página 4 de 4			
Fecha:		12	07	2018			

empaqué."

Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así:

- *Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.*
- *Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 Julio 2019	
Revisó	Profesional de Defensa Operaciones Logísticas	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	20-Ago-2019	
	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 19	
	Subdirector General de Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	20 AGO - 2019	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20 AGO 19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20 Agosto 19	