

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: **PA-FO-75**

Versión No. **00**

Página 1 de 3

Fecha:

**12**

**07**

**2018**





<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CHORIZO</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001767 / SAP 200001769 / SAP 200001800 SAP 200001803/ SAP 200001804 / SAP 200001809 / SAP 200001879
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro	%	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo	Grasa, en fracción de masa	40 máximo	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo	Almidón, en fracción de masa	8 máximo	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo												
	Parámetro	%																								
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo																									
Grasa, en fracción de masa	40 máximo																									
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 máximo																									
Almidón, en fracción de masa	8 máximo																									
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 máximo																									
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,4</td> <td>± 3,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60,5</td> <td>± 1,9</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>17,7</td> <td>± 5,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5,1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>237</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Chorizo Ahumado.</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	14,4	± 3,7	Humedad (%)	60,5	± 1,9	Grasas (%)	17,7	± 5,5	Carbohidratos (%)	5,1	-	Calorías (kcal)	237	-					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	14,4	± 3,7																								
Humedad (%)	60,5	± 1,9																								
Grasas (%)	17,7	± 5,5																								
Carbohidratos (%)	5,1	-																								
Calorías (kcal)	237	-																								

*Handwritten signatures and initials in green and black ink.*





PROCESO		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		Versión No. <b>00</b>			
		Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>	<b>2018</b>

	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:  <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
	Contenido	SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico 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.
	Empaque	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

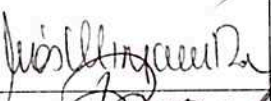
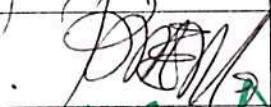


<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)</li> <li>- Concepto 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).</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> </ul>
----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

	<p>También puede presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o</li> <li>- BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o</li> <li>- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados)</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Nov 2019	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	