

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CARNE DE POLLO MARINADO</b>
--------------------------	--------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 / 200002108 / 200002109
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	<p>Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.</p> <p>Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin visceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Pollo entero y Despresado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad Máxima</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Proteína Mínima</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>0,30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p> <p>También se requiere que se reporte analisis de laboratorio de:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>% Máximo de Hidratación</th> <th>11%</th> </tr> </thead> </table>	Parámetro	Pollo entero y Despresado	Humedad Máxima	72%	Proteína Mínima	16%	Fósforo	0,30%	% Máximo de Hidratación	11%									
	Parámetro	Pollo entero y Despresado																			
	Humedad Máxima	72%																			
Proteína Mínima	16%																				
Fósforo	0,30%																				
% Máximo de Hidratación	11%																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g.</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos. Parámetros microbiológicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p>	Parámetros	n	m	M	C	NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1	Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1
Parámetros	n	m	M	C																	
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1																	
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1																	
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquética (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular; En la técnica de																				

del

PROCESO					<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>			Código: <b>PA-FO-75</b>			 <p>Grupo Básico y Esencial de la Defensa</p>		
				Versión No. <b>00</b>		Página 2 de 4			
				Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>	<b>2018</b>		

		<p>marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.</p>
	Contenido	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado</li> <li>- SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado</li> <li>- SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado</li> <li>- SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado</li> <li>- SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado</li> <li>- SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado</li> <li>- SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado</li> <li>- SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado</li> </ul>
	Requisitos Normativos	<p>Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</p>

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g</li> <li>- SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado: Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g</li> <li>- SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 gr</li> <li>- SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 gr</li> <li>- SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g</li> <li>- SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g</li> <li>- SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g</li> <li>- SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g</li> </ul>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cármicos comestibles y derivados cármicos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.</li> <li>- La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos.</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado.</li> <li>- Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cármicos vigente.</li> <li>- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</li> <li>- Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o</li> </ul>

PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 3 de 4	
		Fecha:	12	07	

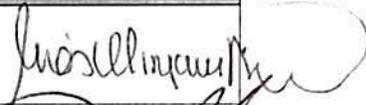
		características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	<p>Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>- El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado</p> <p>- Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.</p> <p>- El rotulado debe ser impreso directamente en el empaque, no adhesivo.</p> <p>- Debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de sacrificio que procede.</p>
	Vida Útil	<p>Para producto refrigerado: Mínima de 7 días.</p> <p>Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.</p>

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</li> <li>- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.</li> <li>- El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>FEBRERO DE 2020</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 febrero/2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 2020	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 FEB 2020	

V. A. P. U. V. I. V.