

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAYA
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000534 /SAP 200001501 /SAP 200002331/ SAP 200002854
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Caricacea), Variedad: Carica papaya L, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginosa, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica												
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica												
	Requisitos Microbiológicos	No aplica												
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Análisis Proximal</th><th>Unidades de expresión de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>87</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>47</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>9.9</td></tr></table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	87	Energía (Kcal)	47	Proteína (g)	0.5	Carbohidratos Totales (g)	9.9	<i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya</i>	
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento												
Humedad (g)	87													
Energía (Kcal)	47													
Proteína (g)	0.5													
Carbohidratos Totales (g)	9.9													
Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el péndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a.													

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto SAP 200000534 / SAP 200001501 Papaya por Kg SAP 200002331 Papaya por Lb <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente</u>
-------------------------------	--

		código:
		SAP 200002854 papaya* Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

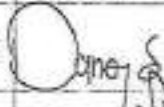
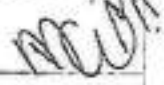
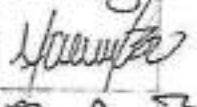
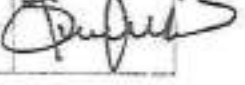
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y 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 debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordados para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
4	Ajuste al formato PA-FQ-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Requisitos Normativos la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en ítem Otras Características del Producto "El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1ª" Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FQ-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002331 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.
7	Se ajusta al formato PA-FQ-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002854 En presentación de producto se agrega texto con el material así: <u>"En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002854 papaya*kg". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	
---------------	---	----------------------------------	------------	---



PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES Logística Militar	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 2
		Fecha:	26	03



PRODUCTO / NOMBRE	GRANADILLA
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001789 / 200002515
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Passiflora), variedad: ligularis juss. Con una forma algo redondeada. Tiene la cáscara lisa, dura y con un acolchonado para proteger las semillas de la pulpa. La pulpa está llena de semillas duras color negruzco, rodeadas por un aro gelatinoso, transparente, de color gris claro, con sabor ácido aromático, destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo, libres de ataques de insectos o enfermedades, de aspecto fresco y consistencia firme, con forma característica de la variedad. El producto debe tener una denominación comercial de calibre Tipo B de peso promedio de 128 gramos con un diámetro de 77-71 mm, de Calidad Extra de acuerdo a lo estipulado en la NTC 4101 (última actualización). Se acepta hasta el 10% en peso de granadillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 4101 y NTC 5422.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001789 Por Unidad SAP 200002515 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las granadilla o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

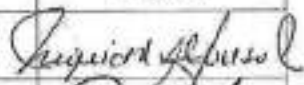
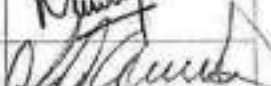
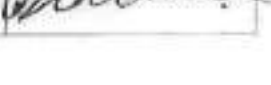
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto
---	--

Q/M

	no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2022

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruta" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normalidad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: ... Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
3	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 01. Se ajusta en REQUISITOS ESPECÍFICOS, ítem Ingredientes: Se retira la información "granadilla" y se coloca "No aplica". Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada: "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo", se coloca SAP 200001789 por Unidad. Se incluye código SAP 200002515 Por Kg. Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	09 SEP 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	09 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	09 SEP 2022	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4
		FECHA:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE	PULPA FRUTA CONGELADA
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567 / 200002612
	Clasificación	FRUTAS 88
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Min.</th><th>Máx.</th></tr><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td><td>40</td><td></td></tr><tr><td>Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %</td><td>60</td><td></td></tr><tr><td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td></td><td>4</td></tr></table> Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013, pulpa azucarada				Parámetro	Min.	Máx.	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40		Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60		Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40	pH a 20°C		4				
	Parámetro	Min.	Máx.																					
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40																						
	Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60																						
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40																						
pH a 20°C		4																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g o ml</td><td>3x10³ ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g o ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g o ml	3x10 ³ ufc/g o ml	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---
REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g o ml	3x10 ³ ufc/g o ml																				
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---																				
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.																							

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002612 Bolsa por 1000 gr (1 Kg) SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Pina SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Árbol SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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		El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria vigente • Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA con concepto favorable o favorable con condiciones. • 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.

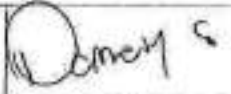
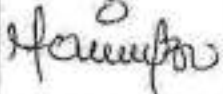
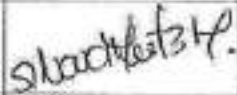
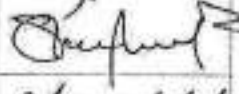
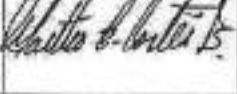
FECHA ACTUALIZACIÓN:

MARZO DE 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																						
1	Versión Inicial																																																																						
2	Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923. Se incluye en los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros. Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente "Bolsa por 1000 gr (1 Kg)" Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto. Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468. Se ajusta el ítem empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos. Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i>																																																																						
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En código se incluye el material 200002612 En requisitos microbiológicos se actualizan de acuerdo resolución 1407/2022 así: <table><tr><th colspan="5">ANTES</th><th colspan="5">DESPUES</th></tr><tr><td colspan="5">Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</td><td colspan="5">Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no, Resolución 1407 de 2022.</td></tr><tr><td>Parámetro</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td><td>5</td><td>500</td><td>800</td><td>1</td><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g o ml</td><td>3x10³ ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli UFC/g o ml</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g o ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En presentación del producto se incluye el material 200002612 para la descripción ya contemplada por la ficha Bolsa por 1000 gr (1 Kg), material existente en el listado de materiales entregado por oficina TIC y utilizado por las regionales. En condiciones de transporte se retira el texto: El personal debe contar con la dotación completa y se cambia por el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En certificaciones se retira el texto: con fecha de expedición no superior a un año, toda vez que los conceptos sanitarios son emitidos por la autoridad sanitaria de acuerdo al enfoque de riesgo. Se incluye: 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". <i>Cambios realizados por MCRG / Mar-2025.</i>	ANTES					DESPUES					Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013					Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no, Resolución 1407 de 2022.					Parámetro	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g o ml	3x10 ³ ufc/g o ml	Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---	Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0					
ANTES					DESPUES																																																																		
Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013					Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no, Resolución 1407 de 2022.																																																																		
Parámetro	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M																																																														
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g o ml	3x10 ³ ufc/g o ml																																																														
Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---																																																														
Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---																																																														
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0																																																																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	14-03-2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montánchez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha:	26 03 2021
			

PRODUCTO / NOMBRE	SANDIA / PATILLA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000756 / 200001505 / 200002214 / 200002333
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Fruto de esta planta, comestible, esférico y de gran tamaño, con corteza verde muy dura y pulpa roja, muy dulce y jugosa, y llena de pepitas negras.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandía.
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme, debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color típicos de la variedad, debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior, debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manejo, almacenamiento y transporte, debe encontrarse, libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con NTC 1271, NTC 5422, Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000756 – Sandía por Kg SAP 200001505 – Patilla por Kg SAP 200002214 – Patilla por unidad SAP 200002333 – Sandía por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg por canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
---	---

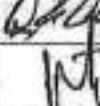
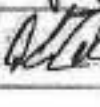
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y 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 debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo,
---------------------------	---

	fluvial o terrestre; este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se agrega en el nombre la denominación "sandia", ya que así es llamado en varias regiones del país. Se cambia descripción basado en NTC 1271, se incluyen requisitos nutricionales basados en información tomada de la Tabla nutricional de ICBF 2015 para patilla.
3	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
4	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se incluye código SAP 200001505 (Patilla) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.
5	Se incluyen Códigos SAP 200002214 / 200002333, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

90

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS ECUATORIANAS	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	

PRODUCTO / NOMBRE	TOMATE DE ARBOL
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001547 / SAP 200002334/ SAP 200002843
	Clasificación	50 FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Cyphomandra betacea Sendt), Variedad: Morada, Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas poscosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica		
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica		
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible (el alimento)	
			Tomate de Árbol Rojo	Tomate de Árbol Amateño
			Humedad (g)	56,7
Energía (Kcal)			55	53
Proteína (g)			2,0	1,7
	Carbohidratos Totales (g)	10,2	12,5	
	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Tomate de Árbol			
Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser en más del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm.			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105. Categoría EXTRA, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Mln. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001547 - Tomate de Árbol por Kg SAP 200002334 - Tomate de Árbol por Lb <u>En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002843 tomate de árbol * kg El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

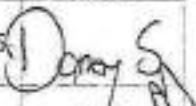
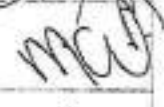
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y 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 debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--------------------------------------	--

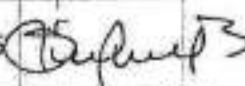
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.

2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem Ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto como aparece en el sistema, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 03 En código se agrega la palabra SAP antes de cada número y adicional se agrega SAP 200002843 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso de requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002843 tomate de árbol * kg". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

91 -

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03	2021
					

PRODUCTO / NOMBRE	EMPANADA DE CARNE PRECOCIDA
-------------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002600
	Clasificación	Pan 91
	Descripción del Producto	Producto Precocido, elaborado a partir de Maíz Amarillo relleno de guiso, carne de res, pollo, pescado, embutidos, sal agua que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: harina de maíz, agua, carne, sal, guiso. Los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.																																			
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																			
	Requisitos Microbiológicos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 ítem 7. CEREALES, PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y LEGUMBRES O LEGUMINOSAS). <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moho y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>2x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli⁽¹⁾</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas	Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M	Moho y levaduras	2	3	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g	Escherichia coli ⁽¹⁾	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	---	Bacillus cereus	7	3	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
	Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M																														
	Moho y levaduras	2	3	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g																														
Escherichia coli ⁽¹⁾	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	---																															
Bacillus cereus	7	3	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																															
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																				
Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.																																				

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 1407/2022, Resolución 2874 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y NTC 6410:2020.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002600 Empanada de 100 a 160 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. 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**

El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

- 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).
- Registro sanitario, notificación o permiso sanitario del producto
- Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad

FECHA ACTUALIZACIÓN:

Enero 2024.

CONTROL DE CAMBIOS
VERSIÓN
DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión Inicial. Realizada por DASR Enero 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 ENE 2024	Danery S.
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alm. Gisella Paola Garcia Avendaño	18 ENE 2024	Gisella
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Ponguta Castro	18 ENE 2024	Fabián
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Bibiana Peña Rincon	18 ENE 2024	Bibiana
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	18 ENE 2024	Sandra
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	18 ENE 2024	Carlos

92

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 6	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN
-------------------	-------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562 /SAP 200001476 /SAP 200001873 /SAP 200000760 /SAP 200001664 /SAP 200002153/ SAP 200002646/ SAP 200002818.
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este 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 elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																				
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar: <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Parámetro</th><th colspan="2">Valor</th></tr><tr><th>% mín</th><th>% máx</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>10</td></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa</td><td></td><td>90</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>7</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr></tbody></table> Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).	Parámetro	Valor		% mín	% máx	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		10	Humedad, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		7	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6
	Parámetro	Valor																				
		% mín	% máx																			
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10																					
Grasa, en fracción de masa		10																				
Humedad, en fracción de masa		90																				
Almidón, en fracción de masa		7																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos <table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100.000</td><td>1</td></tr></tbody></table>	Requisito	n	m	M	C	Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1											
Requisito	n	m	M	C																		
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1																		

		Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
		Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
		Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
		Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
		Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
		Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-
		Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.				

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200002646 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr. SAP 200002153 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y 20 tajadas. En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
--------------------------------------	---

		SAP 200002818 jamón * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaçado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. 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. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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. 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**

- 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.
- Registro sanitario del producto. (Vigente)
- No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

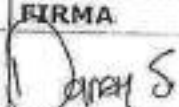
y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

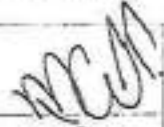
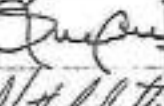
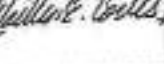
FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. 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). Productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002646 Presentación por 450 gr y SAP 200002153 Presentación por 400 gramos con 20 tajadas, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. Cambios realizados por MCRG mayo 2024.
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002818 En presentación se agrega el texto "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002818 jamon * 500 gr". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

HOJA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Requisitos		Parámetros	
				Mínimo	Máximo
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C ("Brix") *		10	
		pH a 20 °C			4.0
		Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %		0.2	
		*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar			
	Tabla 14. Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
REQUISITO		n	c	m	M
Aerobios mesófilos		5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g
Mohos y levaduras		5	2	10 ² ufc/g	2x10 ³ ufc/g
Escherichia coli		5	0	<10 ufc/g	---
Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022					
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.				

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 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.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario. El producto deberá ser embalado en canastillas limpias.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente, Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - 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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Se actualiza a versión PA-PO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta

o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos

Resolución	7992	de	1991
Párametro	Mínimo	Máximo	
Brix	10	—	
pH a 20°C	—	4	
Acidez como Ácido Cítrico	0,1	—	

Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

Requisitos	Parámetros	
	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C ("Brix")	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar		

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	c
Requisito microbiológico mesófilos aerobios	1	100	1000	1
10 ² - CFU/ml Total Aerobios	1	1	10	1
10 ² - CFU/ml Formas Viables	1	1	1	0
10 ² - CFU/ml Cepas de Lactobacillus	1	1	1	0
Requisito Hongos y levaduras	1	100	100	1

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10 ² ufc/g	3x10 ³ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ³ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	—

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013"

En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG - Ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

no en diez...

94-109

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

PRODUCTO / NOMBRE	KUMIS
-------------------	-------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000398 / SAP 200001739 / SAP 200000750 / SAP 200002357
	Clasificación	Derivados Lácteos ⁹⁴
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i>) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Requisitos			Min.	Máx.
		Materia Grasa, % m/m			2.5	---
		Sólidos lácteos no grasos, % m/m			7.0	---
		Acidez expresada como ácido láctico, % m/m			0.60	1.20
		Fosfatasa			Negativa	
	Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras		5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml	
Coliformes		5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g	
Escherichia coli		5	0	< 10 ufc/g o ml	-	
Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en bolsa de grado alimenticio para las presentaciones en bolsa. Para las presentaciones en vaso debe ser envase plástico y cierre con foil de aluminio, para la presentación en botella de 1000 gr en envase plástico con tapa rosca. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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. 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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 condiciones, 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 / Maquillador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - 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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO				
1	Versión inicial				
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 ml, se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 ml.				
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 v2				
	En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada: Resolución 1407 de 2022.				
		REQUISITO	n	c	M
		Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml 5x10 ² ufc/g o ml

	n	m	M	c	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022				
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1					

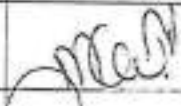
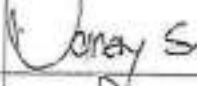
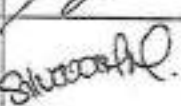
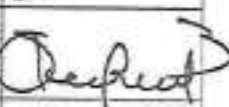
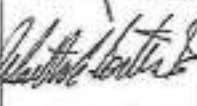
En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se actualizan las presentaciones de ellos materiales de acuerdo a la descripción del material y se incluye material SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml creado para comederos y confirmado por TIC

En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG – ago 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

io en blanc

95

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 03	Página 1 de 4
		Fecha:	07 02 2025

PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806/ SAP 200002817
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. 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, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.		
	Requisitos Físicoquímicos	PARAMETRO *	ESTANDAR	
			% MINIMO	% MAXIMO
		Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
		Grasa en fracción de masa		28
		Humedad más grasa, en fracción de masa		90
		Almidón en fracción de masa		10
		Proteína no cárnica en fracción de masa		6
	Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).			

Requisitos Microbiológico 5	<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>L</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios aerobios: UFC/g</td><td>1</td><td>-</td><td>100.000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>2</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: UFC/g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor: UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i>: /25 g</td><td>2</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria monocitogenes</i>: /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> en donde:</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>n</td><td>=</td><td colspan="3">número de muestras que se van a evaluar</td></tr><tr><td>m</td><td>=</td><td colspan="3">índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad</td></tr><tr><td>M</td><td>=</td><td colspan="3">índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad</td></tr><tr><td>L</td><td>=</td><td colspan="3">número de muestras permitidas con resultados entre m y M</td></tr></table>	Requisito	n	m	M	L	Recuento de aerobios aerobios: UFC/g	1	-	100.000	1	Recuento de coliformes UFC/g	2	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor: UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> : /25 g	2	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> : /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> en donde:	3	< 10	-	-	n	=	número de muestras que se van a evaluar			m	=	índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad			M	=	índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad			L	=	número de muestras permitidas con resultados entre m y M		
	Requisito	n	m	M	L																																																								
Recuento de aerobios aerobios: UFC/g	1	-	100.000	1																																																									
Recuento de coliformes UFC/g	2	100	500	1																																																									
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: UFC/g	3	< 100	-	-																																																									
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor: UFC/g	3	< 10	100	1																																																									
Detección de <i>Salmonella</i> : /25 g	2	Ausencia	-	-																																																									
Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> : /25 g	3	Ausencia	-	-																																																									
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> en donde:	3	< 10	-	-																																																									
n	=	número de muestras que se van a evaluar																																																											
m	=	índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad																																																											
M	=	índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad																																																											
L	=	número de muestras permitidas con resultados entre m y M																																																											
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 máximo																																																												

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr. En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empackado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, 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.
--	---

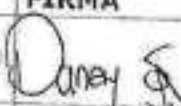
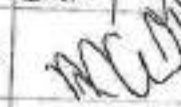
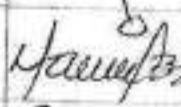
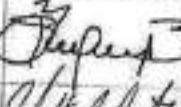
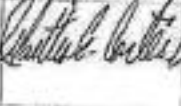
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse 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) 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 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
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 1000 gr. 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 mortadela 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: Pomo 0,5 mg/Kg máximo 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.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.

6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). 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 / Naquilador/ 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).
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002817 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

96

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002459
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

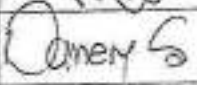
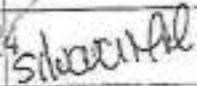
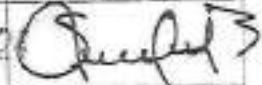
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Parámetro		Minimo	Máximo	
		Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45	
		Resolución 1804 de 1989 Características entre semmagro y graso				
		Parámetro		Minimo	Máximo	
	Humedad % m/m		55	65		
	Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
Mohos		5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g	
Escherichia coli		5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g	
Staphylococcus coagulasa positiva		5	1	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	-	
Listeria monocytogenes		5	0	Ausencia/25g	-	
Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.					

		- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009: con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001889 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. 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 ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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 y 4 °C) Mínimo 30 Días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. 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 debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente.

En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. Y se deja No Aplica toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorías (kcal)	288	--

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC
 En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG - ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

	Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. 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.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
----------------------	-------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																										
1	Versión Inicial																																																										
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), 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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.																																																										
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01. Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min. 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg. 200000918 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg. 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr. 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021																																																										
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G. apto para utilización en CAD y Comedores.																																																										
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td><td>45.0 Mínimo</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>55.0 Máximo</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td><td>5</td><td>45</td></tr></tbody></table> Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad % m/m</td><td>55</td><td>65</td></tr></tbody></table> Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y semimagro En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022 <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>m</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP Coliformes Fecales / g</td><td><100</td></tr><tr><td>Hongos y Levaduras / g</td><td>100</td></tr><tr><td>Enterococcus Coagulasa Positiva / g</td><td>1000</td></tr><tr><td>Salmonella / 25 g</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table> Resolución 1804 de 1989 <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10⁴ ufc/g</td><td>5x10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>1</td><td>< 10⁴ ufc/g</td><td>10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td>10⁴ ufc/g</td><td>10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></tbody></table> Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022	Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad % m/m	55	65	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Enterococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ⁴ ufc/g	5x10 ⁴ ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-
Requisito	Parámetro																																																										
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo																																																										
Humedad % m/m	55.0 Máximo																																																										
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																									
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45																																																									
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																									
Humedad % m/m	55	65																																																									
Requisito	m																																																										
NMP Coliformes Fecales / g	<100																																																										
Hongos y Levaduras / g	100																																																										
Enterococcus Coagulasa Positiva / g	1000																																																										
Salmonella / 25 g	Ausencia																																																										
REQUISITO	n	c	m	M																																																							
Mohos	5	2	10 ⁴ ufc/g	5x10 ⁴ ufc/g																																																							
Escherichia coli	5	1	< 10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																																							
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																																							
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																																																							
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-																																																							

97

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO CAMPESINO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001140 / SAP 200000626 / SAP 200001436 / SAP 200001534 / SAP 200002531
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		Parámetro		Mínimo	Máximo
		Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45
		Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso			
		Parámetro		Mínimo	Máximo
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g
		Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g
		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g
		Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022			
	Requisitos Nutricionales	No Aplica			
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo			

		VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200001438 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos SAP 200002531 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empaquetado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. 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. 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		La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		AGOSTO 2024

Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Proteína (g)	17,5
Carbohidratos (g)	0,5
Energía (Kcal)	301

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC
 En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG - ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																								
1	Versión Inicial.																																								
2	Ajuste al formato PA-FQ-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015 para queso campesino. En otras características del producto se adiciona: - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora benéfica. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1993 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3708 de 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). 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).																																								
3	Ajuste al formato PA-FQ-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001534, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino, se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001534 por requerimiento de la Regional Antioquia Ghccó. Cambios realizados por JPMR Sep/2021. Se actualiza a versión PA-FQ-75 V2. En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información tomada de la NTC 760 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semiduro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro <table><thead><tr><th rowspan="2">Requisito</th><th colspan="2">Parámetro</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia grasa en extracto seco % m/m</td><td>25</td><td>45</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>56</td><td>68</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td><td>5</td><td>45</td></tr></tbody></table> Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y graso <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad % m/m</td><td>55</td><td>65</td></tr></tbody></table> Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y semiduro	Requisito	Parámetro		Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco % m/m	25	45	Humedad % m/m	56	68	Parámetro	Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad % m/m	55	65																	
Requisito	Parámetro																																								
	Mínimo	Máximo																																							
Materia grasa en extracto seco % m/m	25	45																																							
Humedad % m/m	56	68																																							
Parámetro	Mínimo	Máximo																																							
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45																																							
Parámetro	Mínimo	Máximo																																							
Humedad % m/m	55	65																																							
4	En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno, Resolución 1407 de 2022 <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>m</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP Coliformes Fecales / g</td><td><100</td></tr><tr><td>Hongos y Levaduras / g</td><td>100</td></tr><tr><td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td><td>1000</td></tr><tr><td>Salmonella / 25 g</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table> Resolución 1804 de 1989 <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>5x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>1</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10¹ ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td>10² ufc/g</td><td>10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></tbody></table> Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno, Resolución 1407 de 2022 En requisitos nutricionales se retiran parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ¹ ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-
Requisito	m																																								
NMP Coliformes Fecales / g	<100																																								
Hongos y Levaduras / g	100																																								
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000																																								
Salmonella / 25 g	Ausencia																																								
REQUISITO	n	c	m	M																																					
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g																																					
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ¹ ufc/g																																					
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																					
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																																					
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-																																					

68

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO BLOQUE COSTEÑO
--------------------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001535 / SAP 200000627/ SAP 200002819
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal, sometido a cocción.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Parámetro		Mínimo	Máximo	
		Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45	
		Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso				
		Parámetro		Mínimo	Máximo	
	Humedad % m/m		40	55		
	Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	-	
Listeria monocytogenes		5	0	Ausencia/25g	-	
Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólida entre duro y semiduro, sin babosidades.					
	El queso no debe exceder los límites de contaminantes:					
	Requisito		Límite máximo en mg/kg			
	Plomo, expresado como Pb		0.02			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás
------------------------------	---

		que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001535 Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res. Min. 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. 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		La vida útil requerida es de 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. 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. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		MAYO 2025
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	

1 Versión Inicial.

2 Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En ingredientes se ajusta texto quedando Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal.

En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

NTC 750

Componentes	Valor
Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10
Humedad % m/m	80 - 85

Parámetro

Mínimo

Máximo

Materia grasa en extracto seco de m/m

5

45

Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	40	55

Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Resolución 1804 de 1989

Requisitos microbiológicos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Requisitos físicos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Requisitos químicos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Requisitos de seguridad	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Requisitos de calidad	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Requisitos de higiene	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Requisitos de conservación	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g

REQUISITO

n

c

m

M

Mohos

5

2

10² ufc/g5x10² ufc/g

Escherichia coli

5

1

< 10 ufc/g

10² ufc/g

Staphylococcus coagulasa positiva

5

1

10² ufc/g10² ufc/g

Salmonella spp

5

0

Ausencia/25g

-

Listeria monocytogenes

5

0

Ausencia/25g

-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 2310 de 1986 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En empaque/embalaje se ajusta texto quedando El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG - ago 2024.

4

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

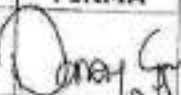
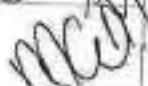
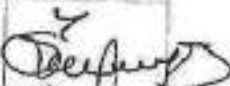
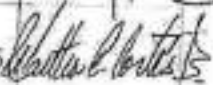
En ítem código se incluye materiales SAP 200002819

En presentación de producto se agrega texto con el material así:

"En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr"

La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA AHUMADA
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000753
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, las tres al tiempo o solo dos de ellas, tocino, acompañadas de agua, almidón, dextrosa, sal, especias naturales, aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																																								
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table> <tr> <th>Parámetro*</th><th>% mín</th><th>% máx</th></tr> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>14</td><td></td></tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>20</td></tr> <tr> <td>Humedad máx grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>80</td></tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr> </table> Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium	Parámetro*	% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		20	Humedad máx grasa, en fracción de masa		80	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																						
Parámetro*	% mín	% máx																																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																																								
Grasa, en fracción de masa		20																																							
Humedad máx grasa, en fracción de masa		80																																							
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table> <tr> <th>Respetito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr> <tr> <td>Recuento de aerobios aerobios, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100-500</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de aerobios anaerobios, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de Clostridiaceae aerobios aerobios, UFC/g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium perfringens, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Detección de Salmonella, (7) g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de E. coli enterohemorrágico (EHEC), (25 g)</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de Enterobacteriaceae, (25 g)</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>-</td></tr> </table> donde: n = número de muestras que se van a analizar m = índice máximo permitido para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad C = índice de muestras permitidas con resultados entre m y C Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado -Tabla 5-	Respetito	n	m	M	C	Recuento de aerobios aerobios, UFC/g	3	-	100-500	1	Recuento de aerobios anaerobios, UFC/g	3	100	100	1	Recuento de Clostridiaceae aerobios aerobios, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium perfringens, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de Salmonella, (7) g	3	Ausente	-	-	Detección de E. coli enterohemorrágico (EHEC), (25 g)	3	Ausente	-	-	Recuento de Enterobacteriaceae, (25 g)	3	< 10	-	-
Respetito	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios aerobios, UFC/g	3	-	100-500	1																																					
Recuento de aerobios anaerobios, UFC/g	3	100	100	1																																					
Recuento de Clostridiaceae aerobios aerobios, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas Clostridium perfringens, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de Salmonella, (7) g	3	Ausente	-	-																																					
Detección de E. coli enterohemorrágico (EHEC), (25 g)	3	Ausente	-	-																																					
Recuento de Enterobacteriaceae, (25 g)	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 34gr.																																								
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.																																								

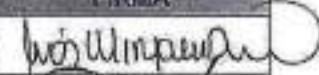
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07
				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 500 gr * 14 und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento.	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empaçada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas; que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	- Registro sanitario del producto. (Vigente). - 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). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada; y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
-----------------------------------	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	

44

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

	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Coliazos Encinales	08 MAY 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2018	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística Fuerzas Militares e-mail: jcriveros@logistica.mil.mil Celular: 31441570

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26
			

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
	Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa	12																																							
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5: Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados secos <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios aerobios, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de enterobacterias, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de <i>Shigella</i> fecal en una muestra, UFC/g</td> <td>3</td> <td>+100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> salmónella, UFC/g</td> <td>3</td> <td>+10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, 25 g</td> <td>3</td> <td>Presencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogénica</i>, 25 g</td> <td>3</td> <td>Presencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia</i> Coli/g</td> <td>3</td> <td>+10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = límite máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = límite máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras positivas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Versión)	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios aerobios, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de enterobacterias, UFC/g	3	100	500	1	Presencia de <i>Shigella</i> fecal en una muestra, UFC/g	3	+100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> salmónella, UFC/g	3	+10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Presencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocitogénica</i> , 25 g	3	Presencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia</i> Coli/g	3	+10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios aerobios, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de enterobacterias, UFC/g	3	100	500	1																																					
Presencia de <i>Shigella</i> fecal en una muestra, UFC/g	3	+100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> salmónella, UFC/g	3	+10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , 25 g	3	Presencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocitogénica</i> , 25 g	3	Presencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia</i> Coli/g	3	+10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
--	---

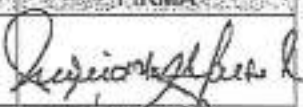
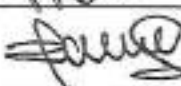
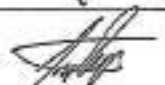
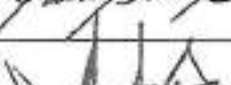
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 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). 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 DE 2023
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																		
1	Versión Inicial																		
2	- Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium <table><tr><th>MACRONUTRIENTE</th><th>CANTIDAD POR 100g</th><th>PERCENTUAL</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>15.5</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>60.1</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td>16.1</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidrato (%)</td><td>11</td><td>—</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>21</td><td>—</td></tr></table> En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2890 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).	MACRONUTRIENTE	CANTIDAD POR 100g	PERCENTUAL	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	60.1	± 0.2	Grasa (%)	16.1	± 0.1	Carbohidrato (%)	11	—	Calcio (mg)	21	—
MACRONUTRIENTE	CANTIDAD POR 100g	PERCENTUAL																	
Proteína (%)	15.5	± 0.2																	
Humedad (%)	60.1	± 0.2																	
Grasa (%)	16.1	± 0.1																	
Carbohidrato (%)	11	—																	
Calcio (mg)	21	—																	
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos físico-químicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.																		
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. 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).																		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez González	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	10 MAY 2023	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	10 MAY 2023	

Section 1

Section 2

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

2. The second part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

3. The third part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

4. The fourth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

5. The fifth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

6. The sixth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

7. The seventh part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

8. The eighth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

8. The eighth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

9. The ninth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

9. The ninth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

10. The tenth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

10. The tenth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

11. The eleventh part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

11. The eleventh part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

12. The twelfth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

12. The twelfth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

13. The thirteenth part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

Handwritten signature

Handwritten signature

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			 MINISTERIO DE DEFENSA
		Versión No. 03		Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE

SALCHICHA PERRO 101

REQUISITOS
GENERALES

Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648/ SAP 200002815
Clasificación	Embutidos
Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.				
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
	Parámetro	Seleccionada			
		% min	% máx		
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12	28		
	Grasa, en fracción de masa		88		
	Humedad más grasa, en fracción de masa		6		
	Almidón, en fracción de masa		3		
Proteína no cárnica, en fracción de masa					
Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
	Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos				
	Requisito	n	m	M	C
	Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
	Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
	Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
	Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
	Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-
Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				

	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, 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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 - 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002815 salchicha paquete x 10 und
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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. 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		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
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. 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: • Registro sanitario vigente • 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. • 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).
--	--

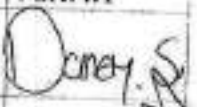
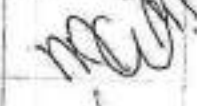
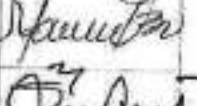
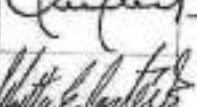
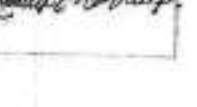
FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial Ajuste al formato PA-FQ-75, Versión 00. Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium <table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DEVIACIÓN</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>15.5</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>67.1</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>18.1</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbónhidrato (%)</td><td>11</td><td>—</td></tr><tr><td>Calorías (KJ/g)</td><td>211</td><td>—</td></tr></table>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DEVIACIÓN	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	67.1	± 0.4	Grasas (%)	18.1	± 0.1	Carbónhidrato (%)	11	—	Calorías (KJ/g)	211	—
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																				
	PROMEDIO	DEVIACIÓN																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	67.1	± 0.4																			
Grasas (%)	18.1	± 0.1																			
Carbónhidrato (%)	11	—																			
Calorías (KJ/g)	211	—																			
2	En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que																				

	el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</i>
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chocho y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. <i>Cambio realizado por JPMR Sept/2021.</i>
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se adiciona al texto no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador; se traslada el concepto sanitario del vehículo a las condiciones de transporte. <i>Cambios realizados por MCRG mayo 2024.</i>
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002815 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002815 salchicha paquete x 10 und". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

102-103

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 3	
		Fecha:	07	02

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)
REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990/ 200002814
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

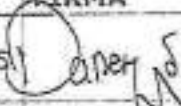
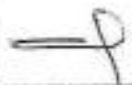
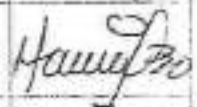
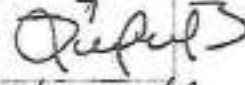
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.																				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parametro</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td> <td>15</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</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>3</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar - Tabla 10 - NTC 1325	Parametro	Estándar		% min	% max	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	15		Grasa, en fracción de masa		52	Humedad, en fracción de masa		45	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parametro	Estándar																				
		% min	% max																			
	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	15																				
	Grasa, en fracción de masa		52																			
Humedad, en fracción de masa		45																				
Almidón, en fracción de masa		10																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>U</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> UFC/g</td> <td>< 10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>< 10</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325	Requisito	U	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	-	Recuento de coliformes UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	< 100	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> UFC/g	< 10	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	< 10					
Requisito	U																					
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	-																					
Recuento de coliformes UFC/g	100																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	< 100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> UFC/g	< 10																					
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g	Ausencia																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	< 10																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Contenido máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0.5 mg/kg.</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Contenido máximo	Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.																	
Contaminante	Contenido máximo																					
Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.																					

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000672 salchichón tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichón tradicional * kg En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002814 salchichon de res *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.	
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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario del producto. (Vigente) - 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) - 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). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del	

	Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 2025
-----------------------------------	-----------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002814 En presentación se agrega los códigos SAP y la descripción de cada uno así: SAP 200000672 salchichon tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichon tradicional * kg, adicional se agrega el texto "En caso que se requiera compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002814 salchichon de res * 500 gr" así mismo se elimina el texto "Empaqué al vacío de 250 gramos mínimo" ya que no alude a ningún código descrito en la ficha técnica de producto. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

HOJA EN BLANCO

104

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES El poder de la logística en Colombia	TÍTULO 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 músculo 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 border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% Min</th> <th>% Max</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).					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 Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos 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 <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>listeria monocytogenes</i>/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td></td> <td><10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> 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	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	-	100.00	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-	Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor UFC/g	3	<10	100	1	Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g		Ausencia	-	-	Detección de <i>listeria monocytogenes</i> /25g		Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g		<10	-
Requisitos	n	m	M	c																																									
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	-	100.00	1																																									
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																									
Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-																																									
Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor UFC/g	3	<10	100	1																																									
Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g		Ausencia	-	-																																									
Detección de <i>listeria monocytogenes</i> /25g		Ausencia	-	-																																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g		<10	-	-																																									

	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 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 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

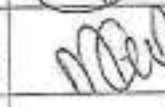
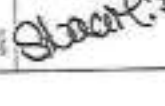
El proveedor deberá acreditar:

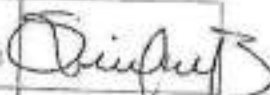
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Concepto sanitario 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 Rodríguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	

102

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 00	Página 1 de 2
			Fecha:	12 07 2018
				

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHON DE POLLO
REQUISITOS GENERALES	Código	200000755
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro entre 40mm y 80mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de carne molida de pollo, agua, grasa, almidón, especias naturales, sal, proteína aislada y concentrada de soya y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <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, 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> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (última actualización).	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																							
	Grasa, en fracción de masa		48																																						
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ensamble</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformos UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Enterobacteriaceas aerobias facultativas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de especies Clostridium spp. reducentes, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Coliformos de Salmónella, CFU/g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Coliformos de Enterobacteriaceas, CFU/g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Listeria spp., CFU/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permitido para declarar nivel de buena calidad M = índice máximo permitido para declarar nivel aceptable de calidad C = número de muestras con resultados con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (última actualización).	Ensamble	n	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformos UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Enterobacteriaceas aerobias facultativas, UFC/g	3	100	-	-	Recuento de especies Clostridium spp. reducentes, UFC/g	3	100	100	1	Coliformos de Salmónella, CFU/g	3	Ausente	-	-	Coliformos de Enterobacteriaceas, CFU/g	3	Ausente	-	-	Recuento de Listeria spp., CFU/g	3	10	-	-
Ensamble	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformos UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de Enterobacteriaceas aerobias facultativas, UFC/g	3	100	-	-																																					
Recuento de especies Clostridium spp. reducentes, UFC/g	3	100	100	1																																					
Coliformos de Salmónella, CFU/g	3	Ausente	-	-																																					
Coliformos de Enterobacteriaceas, CFU/g	3	Ausente	-	-																																					
Recuento de Listeria spp., CFU/g	3	10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr.																																								
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.																																								

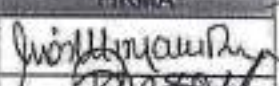
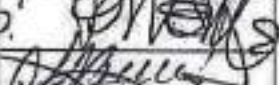
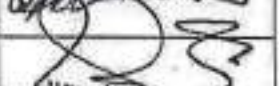
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario del producto. (Vigente). - 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). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
-----------------------------------	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 Mayo 2020	
Aprobó	Secretario General,	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 03	Página 1 de 4
		Fecha:	07 02 2025

PRODUCTO / NOMBRE		YOGURT
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001763 / SAP 200000734 / SAP 200002224/ SAP 200002821
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (<i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Min. 2.5</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70 - 1.50</td></tr><tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr></table> Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986				REQUISITO	Máximo	Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa									
	REQUISITO	Máximo																						
	Materia grasa % m/m	Min. 2.5																						
	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																						
	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50																						
Prueba de fosfatasa	Negativa																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>2x10² ufc/g o ml</td><td>5x10² ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g o ml</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml																				
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con																							

		lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados. En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. 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 ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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		El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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 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. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
--	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - 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.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídas de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "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 CONDICIONES 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". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos".
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se regulará en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacífico y validación por parte de SGOL. Se actualizan los Requisitos Nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Cambios realizados por JPMR Sept/2021.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	20	50	1

Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	2×10^2 ufc/g o ml	5×10^2 ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

7

En requisitos nutricionales se retiran Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Yogurt Bebible Entero con Azúcar, Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021.

Parámetro	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Energía (Kcal)	67
Proteína (g)	3.0
Grasa (g)	0.0
Carbohidrato (g)	11.0
Fibra (g)	0.1

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favourable o Favourable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG - ago 2024

8

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En ítem código se incluye materiales SAP 200002821

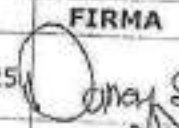
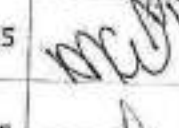
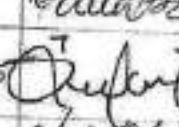
En presentación de producto se agrega texto con el material así:

"En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr"

La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOI.

Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

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

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000080 / SAP 200001720 / SAP 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Característica</th><th>Minimo</th></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td>1,4</td></tr></table> NTC 5246 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera.				Característica	Minimo	Materia grasa, % m/m	1,5	Proteína láctea, % m/m	1,4													
	Característica	Minimo																						
	Materia grasa, % m/m	1,5																						
	Proteína láctea, % m/m	1,4																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios Mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>4x10⁴ ufc/ml</td><td>8x10⁴ ufc/ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>—</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml	Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml	Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	—
REQUISITO	n	c	m	M																				
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml																				
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml																				
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	—																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																							

REQUISITOS NORMATIVOS	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución No. 2310 de 1986, Decreto 616 de 2006, NTC 5246, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 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.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000080 Avena De Refrigerio (Personal) SAP 200001720 Avena En Bolsa SAP 200002352 Avena Natural Liq Tetrapack* 200 ML
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000080 / SAP 200001720 El producto debe ser empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto

		SAP 200002352 El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. Ningún empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado. Embalaje en Paquete por 6 o 12 unidades de producto
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min 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. 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	Minima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - 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.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	-------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5248 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FD-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

5

Se actualiza a versión PA-FD-75 V2
En requisitos fisicoquímicos se ajusta por error de escritura el número de la NTC de la NTC 5426 a NTC 5246- Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

PARAMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	REQUISITO	n	c	m	M
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr a 30°C	30 000	500	Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml
NMP de Coliformes totales NMP / gr a 30°C	20	33	Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
NMP de Coliformes fecales NMP / gr a 30°C	<3	-	Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---
Recuento de Mohr y Leuchitzas UFC / gr a 30°C	200	500	Requisitos Microbiológicos - 1.7 Leche saborizada pasteurizada Resolución 1407 de 2022				
Recuento Streptococcus agalactiae positivo UFC / gr a 30°C	<100	-					

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 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.

En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG - ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 / SAP 200002159
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	La leche entera UHT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UHT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		Parámetro	Min.	Máx.	
		Grasa %m/v	3.0		
		Extracto Seco Total %m/m	11.20		
		Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20		
		Peroxidasa	Negativo		
		Fosfatasa	Negativo		
		Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330	
		Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17	
Índice Crioscópico °C		(-0.540)	(-0.510)		
Índice Crioscópico °H	(-0.560)	(-0.530)			
Características físicoquímicas – Leche Entera Líquida UHT tabla 2, Decreto 616 de 2005					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	Requisito	n	m	M	C
	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1
	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
	Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
	Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
	*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.				
Características microbiológicas – Leche UHT (UHT) tabla 8, Decreto 616 de 2005					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				

Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm³/ m²/d/atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
------------------------------------	--

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 Producto en bolsa con peso mínimo de 200 ml SAP 200001740 Producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 Producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 Producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 Producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 Producto en bolsa debe tener un peso de 1100 ml SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200002159 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto. El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación
---	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de la entrega las condiciones ambientales no superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
---------------------------	---

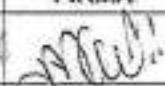
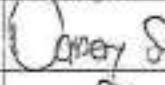
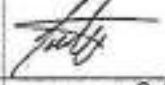
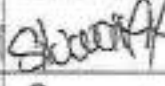
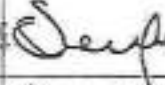
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). - 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.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000803 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento al concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos" para el concepto de la planta de proceso.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se incluye el código SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml. Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto (Vigente). 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.
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a lácteos. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG - ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

ujo en blan

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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE SABORIZADA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001633 / SAP 200001192
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Característica	Entera			
			Min.	Máx.		
		pH	6.5	6.85		
		Materia grasa, % m/m	3.0	--		
		Proteína % m/m				
		Leche saborizada	2.4			
	Leche achocolatada	2.3				
	NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:					
	REQUISITO	n	c	m	M	
	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	
	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	
	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	
Requisitos Microbiológicos: 1,8 leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	La cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue. El producto debe cumplir los siguientes parámetros de Límites máximos de contaminante					

			Contaminante	Límite máximo, mg/kg
			Arsénico como As	0.5
			Plomo, como Pb	0.02
			NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante	

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 816 de 2006. NTC 1419 última Actualización, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001633 Leche Saborizada * 200 ML SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML		
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:		
		Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/d/atm	Transmisión de la luz % máx	
			a 400 nm	a 500 nm
		<200	<2	<8
NTC 1419 Tabla 6. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida				
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. 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. 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	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y 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.
----------------------------------	---

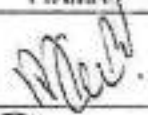
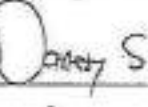
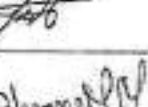
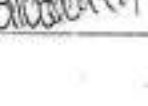
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente, Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se 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.
--	---

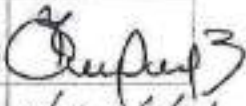
FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																														
1	Versión Inicial																														
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.																														
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se trasladan consideraciones de la descripción del producto y requisitos límites máximos de contaminantes al ítem otras características del producto En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros de NTC 1419 Leches Saborizadas e incluyendo los Requisitos Microbiológicos. 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><td colspan="2">Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UHT (UHT) ultra alta temperatura larga vida</td><td colspan="4"></td></tr><tr><td>Requisito</td><td></td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td></td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td></td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td></td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos: 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min. Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones se incluye 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 por MCRG – ago 2024.	Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UHT (UHT) ultra alta temperatura larga vida						Requisito		n	c	m	M	Enterobacterias		5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas		5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas		5	0	<1 ufc/ml	---
Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UHT (UHT) ultra alta temperatura larga vida																															
Requisito		n	c	m	M																										
Enterobacterias		5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml																										
Esporas aerobias mesófilas		5	0	<1 ufc/ml	---																										
Esporas anaerobias mesófilas		5	0	<1 ufc/ml	---																										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE

CREMA DE LECHE ENTERA

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200000220 / SAP 200001649 / SAP 200000221 / SAP 200000833 /
SAP 200002133 / SAP 200002355 / SAP 200001621 / SAP 200002537

Clasificación

Lácteos

Descripción del
ProductoProducto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la
leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Ingredientes

Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación
sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal
diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto
debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o
medicamentos.Requisitos
Físicoquímicos

El producto debe cumplir con:

El producto debe cumplir con:		
Requisitos	Mín.	Máx.
Materia lácteos, Fracción en masa, en %	35	<48
Sólidos lácteos no grasos, fracción en masa, en %	5,5	--
Acidez expresada como ácido láctico, fracción en masa, en %	--	0.2
Índice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	
Requisitos físicoquímicos para la crema de leche - Tabla 1 - entera - NTC 930 (última actualización)		

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir según el tipo de producto, con:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 1.2 Crema de leche pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ³ ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 1.3 Crema de leche ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

		REQUISITO	n	o	m	M
		Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 65 °C	
		Requisitos Microbiológicos. 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT). Resolución 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013, Decreto 816 de 2006, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	---

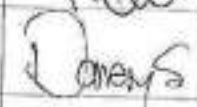
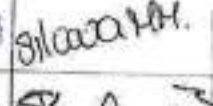
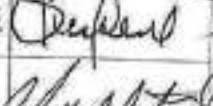
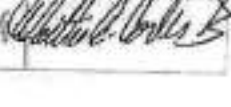
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000220 / SAP 200002355 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 / SAP 200002537 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200001621 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. 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 debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ 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). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida
---	--

	y confirmado por TIC. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se complementa que 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 por MCRG Diciembre 2023.
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICSF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021. En requisitos normativos se incluye el texto: "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." Cambios realizados por MCRG – ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez González	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

YOGURT CON CEREAL

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200001764

Clasificación

Lácteos

Descripción del
Producto

El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Ingredientes

Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.

Requisitos
Físicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Máximo
Materia grasa % m/m	Min. 2.5
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa

Requisitos Físicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min. Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001764 El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empaçado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico. Canastilla x 20 unidades
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. 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 ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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		El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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 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. El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.

2 Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: Registro sanitario vigente, Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

3 Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1988, Artículo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1988, Artículo 13.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

Se traslada el requisito de concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud del ítem de certificaciones al ítem de condiciones de transporte y se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG - ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

io en blanc

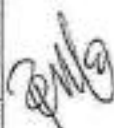
114-113

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 3
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL
-------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001716 / 200001718 / SAP 200001690
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Maíz blanco y margarina																					
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																					
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:																					
		Item Evaluado	Requisito																				
		Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	<10000																				
		Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																				
		Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																				
Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína (%)</td><td>3.4</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>61.3</td><td>± 1.0</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>0.5</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>34.5</td><td>—</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>156</td><td>—</td></tr></tbody></table> Datos Tabla Nutricional ICBF – Arepa de maíz blanco sin sal			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	3.4	± 0.4	Humedad (%)	61.3	± 1.0	Grasas (%)	0.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	34.5	—	Calorías (kcal)	156	—
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																						
	PROMEDIO	DESVIACION																					
Proteína (%)	3.4	± 0.4																					
Humedad (%)	61.3	± 1.0																					
Grasas (%)	0.5	± 0.1																					
Carbohidratos (%)	34.5	—																					
Calorías (kcal)	156	—																					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																						
Contenido	SAP 200001716 El producto debe tener un peso mínimo de 100 gramos SAP 200001718 El producto debe tener un peso por unidad de 30 a 40 gramos. SAP 200001690 El producto debe tener un peso por unidad de 60 a 100 gramos.																						
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2015, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 5372																						



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 y 4°C- 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 empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información; fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 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 ocho (8) días, contados a partir de la fecha de entrega.

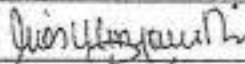
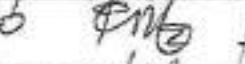
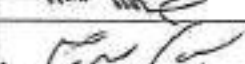
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Registro sanitario del producto. (Vigente).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se adiciona presentación de 100 y 80 g
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluye la clasificación de conformidad con la Tabla de composición de alimentos del ICBF de 2015 y códigos SAP de los productos. Se actualizan los requisitos normativos, cambiando el Decreto 3075 de 1997 por la Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir quienes ejercen fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Se unifican las Fichas Técnicas

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

de producto antiguas y se incluyen los gramajes requeridos para la operación. En vida útil se requiere que las arepas tengan una vida útil mínima de Ocho(8) a partir de la fecha de entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-03-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 mar 2020	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 mar 2020	
Aprobó	Secretario General,	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75					
		VERSIÓN No. 02				Página 1 de 2	
		FECHA:	23			04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	TORTILLA DE HARINA
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002627 / SAP 200002628 SAP 200002629 / SAP 200002630
	Clasificación	PRODUCTOS DE MOLINERÍA
	Descripción del Producto	Tortilla de harina de trigo con auténtico sabor a tortilla fresca, con diámetro desde 20cm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, agua, grasa vegetal, sal, gasificantes, dextrosa, emulgente, corrector de acidez, conservadores.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO	PARAMETROS			
			MINIMO	MAXIMO		
			Humedad en %	-	6	
	NTC 6615: 2022					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Bacillus cereus		5	2	3x10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g	
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	---	
Requisitos Microbiológicos. 7,7 Harinas y mezclas Precocidas. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	No Aplica					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 4506 de 2013, NTC 6615, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002627 Paquete* 240 g de 8 unidades tamaño mediano SAP 200002628 Paquete* 360 g de 12 unidades tamaño mediano SAP 200002629 Paquete* 450 g de 15 unidades tamaño mediano SAP 200002630 Paquete* 580 g de 8 unidades tamaño grande
	Empaque y/o Embalaje	Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado. Empacar en un material que le proporcione una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y el almacenamiento.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021.

	Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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	El producto requiere una vida útil de seis (6) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	---

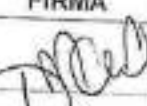
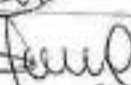
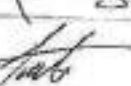
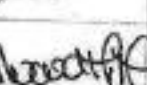
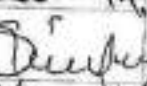
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capítulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - 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). - 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.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial, realizada por MCRG 17/05/2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

116

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAPA A LA FRANCESA PRECOCIDA
-------------------	------------------------------

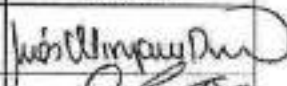
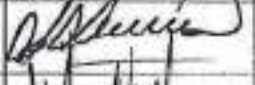
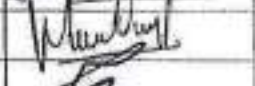
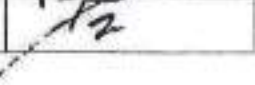
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001499 ✓
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Papas prefritas congeladas: Producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la papa que se ajuste a las características de la especie <i>Solanum Tuberosum</i> L. Estos tubérculos deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados o no, cortados y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido prefritos en aceite o grasa comestible. Las operaciones de elaboración y de fritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización. El producto debe ser sometido a un proceso de congelación, el cual deberá efectuarse de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase lo más rápido posible. El proceso de congelación no se considerará completo hasta que una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado una temperatura de -18°C, en el centro térmico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa, aceite y grasas comestibles, azúcares, sal, condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.																											
	Requisitos Fisicoquímicos	<table><tr><td>Descripción</td><td colspan="3">Máximo</td></tr><tr><td>Humedad</td><td colspan="3">76 % m/m</td></tr><tr><td>Contenido de ácido graso en el aceite</td><td colspan="3">1.5% m/m</td></tr></table> NTC 4481 Papas prefritas congeladas- pequeña, mediana o corte grueso.				Descripción	Máximo			Humedad	76 % m/m			Contenido de ácido graso en el aceite	1.5% m/m														
	Descripción	Máximo																											
	Humedad	76 % m/m																											
	Contenido de ácido graso en el aceite	1.5% m/m																											
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos. UFC/g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>100 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes. UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli. UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras. UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr></table> NTC 4481. Requisitos microbiológicos para Papas prefritas congeladas				Requisito	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos. UFC/g	3	10 000	100 000	1	Recuento de coliformes. UFC/g	3	10	100	1	Recuento de E. coli. UFC/g	3	<10	-	1	Recuento de mohos y levaduras. UFC/g	3	50	500	1
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de microorganismos mesófilos. UFC/g	3	10 000	100 000	1																									
Recuento de coliformes. UFC/g	3	10	100	1																									
Recuento de E. coli. UFC/g	3	<10	-	1																									
Recuento de mohos y levaduras. UFC/g	3	50	500	1																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	Las papas prefritas congeladas deben estar exentas de sabores y olores extraños; estar limpias, sanas y exentas de materias extrañas, tener un color razonablemente uniforme. Deben estar sin excesivos defectos exteriores, tales como macas, ojos y decoloración, sin excesivos defectos de selección como: astillas, trozos pequeños, fragmentos, razonablemente exentos de defectos de fritura																												

		tales como: partes chamuscadas.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4481 Papas prefritas congeladas, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilo o libra de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaçado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de entrega conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de cuatro (4) meses de empaçado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). Concepto sanitario de la planta procesadora expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		JUNIO DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

117

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 2
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	MAIZ DULCE PRECOCIDO
-------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002313
	Clasificación	Maíz
	Descripción del Producto	Producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las características de la especie <i>Zea mays saccharata</i> L. congelados que hayan alcanzado n grado de madurez adecuado para su elaboración. Deben ser lavados y preparados correctamente, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos característicos esenciales. Pueden someterse a proceso de lavado, clasificación, corte, escaldado, desactivación enzimática, etc. Deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz tierno, agua potable, azúcar, sal y otros ingredientes permitidos en la legislación nacional vigente.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	<table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de <i>E. coli</i> UFC/g</td><td>5</td><td>< 10</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>< 100</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>—</td><td>0</td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos para vegetales congelados rápidamente – NTC 6277					Requisitos	n	m	M	c	Recuento de <i>E. coli</i> UFC/g	5	< 10	—	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	5	< 100	—	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	10	100	2	Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	5	Ausencia	—	0	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	5	Ausencia	—	0
	Requisitos	n	m	M	c																															
	Recuento de <i>E. coli</i> UFC/g	5	< 10	—	0																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	5	< 100	—	0																																
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	10	100	2																																
Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	5	Ausencia	—	0																																
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	5	Ausencia	—	0																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El color debe presentar un color uniforme característico de la variedad que corresponda. Debe estar limpio y exento de arena, tierra y de otras materias extrañas, exento de plagas y de los daños que lo causan. El producto debe tener sabor y olor característico. Los granos de maíz dulce deberán tener una textura suave, que ofrezca resistencia al masticarlos, pero sin ser duros ni correosos.																																			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 6277 (vegetales congelados rápidamente – mazorca de maíz dulce), NTC 1201 (Maíz dulce en conserva, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Por kilo o libra de producto
----------------------	---------------------------	------------------------------

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	---

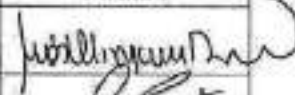
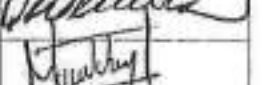
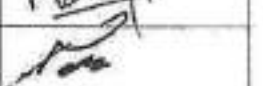
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) Concepto sanitario de la planta procesadora expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JUNIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

119

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	ESPINACA
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001461 / 200000248
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Conjunto de plantas provenientes de cualquier variedad de la especie <i>Spinacia oleracea</i>

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las espinacas deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra. Además, deben estar libres de residuos visibles de abonos o plaguicidas. Las espinacas en hojas y en manojos, deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deberán estar exentas de daños causados por heladas, enfermedades, insectos o roedores que afecten su aspecto y comestibilidad.
	Contenido	Espinaca, calidad Primera. En canastilla con un peso máximo de veinte (20) Kilogramos.
	Requisitos Normativos	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. NTC 1373

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presentan defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422.

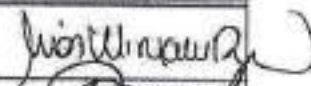
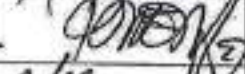
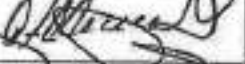
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluyen códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	03 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 MAY 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General,	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 

120

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021
					

PRODUCTO / NOMBRE	JENGIBRE
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001572
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Es el rizoma o tallo subterráneo de la una planta denominada Zingiber officinale. Tiene una textura firme y estriada, y su carne puede ser de color amarillo, blanco o rojo, de acuerdo con la variedad. Su piel color marrón puede ser gruesa o delgada, dependiendo de si se cosechó cuando era madura o joven.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requerimientos: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Humedad (%m/m máx.)</td><td>14</td></tr><tr><td>Cenizas (%m/m máx.)</td><td>7</td></tr><tr><td>Cenizas insolubles en HCl (%m/m máx.)</td><td>1</td></tr><tr><td>Fibra Bruta (%m/m máx.)</td><td>8</td></tr><tr><td>Extracto Etéreo Fijo (%m/m mín.)</td><td>2.8</td></tr></table> NTC 4423 – Características de composición de las especias en forma natural Tabla 4. Contenido máximo de contaminantes <table><tr><th>Contaminantes</th><th>Límite máximo en mg/kg</th></tr><tr><td>Arsénico como As</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Plomo como Pb</td><td>2.0</td></tr></table>	Parámetro	Valor	Humedad (%m/m máx.)	14	Cenizas (%m/m máx.)	7	Cenizas insolubles en HCl (%m/m máx.)	1	Fibra Bruta (%m/m máx.)	8	Extracto Etéreo Fijo (%m/m mín.)	2.8	Contaminantes	Límite máximo en mg/kg	Arsénico como As	1.0	Plomo como Pb	2.0	
	Parámetro	Valor																			
	Humedad (%m/m máx.)	14																			
	Cenizas (%m/m máx.)	7																			
Cenizas insolubles en HCl (%m/m máx.)	1																				
Fibra Bruta (%m/m máx.)	8																				
Extracto Etéreo Fijo (%m/m mín.)	2.8																				
Contaminantes	Límite máximo en mg/kg																				
Arsénico como As	1.0																				
Plomo como Pb	2.0																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes requerimientos: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>s</th></tr><tr><td>Nº de coliformos fecales/g</td><td>3</td><td>11</td><td>50</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>5 000</td><td>50 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella /25 g</td><td>10</td><td>3</td><td>—</td><td>0</td></tr></table> NTC 4423 – Requisitos Microbiológicos para especias y condimentos puros o en polvo	Requisitos	n	m	M	s	Nº de coliformos fecales/g	3	11	50	1	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	5 000	50 000	1	Detección de Salmonella /25 g	10	3	—	0
Requisitos	n	m	M	s																	
Nº de coliformos fecales/g	3	11	50	1																	
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	5 000	50 000	1																	
Detección de Salmonella /25 g	10	3	—	0																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	El producto debe entregarse limpio y fresco con un grado de madurez que les permita soportar manipulación, transporte y conservación, sin alterar su calidad, sabor, color y aroma característico. No debe presentar signos de daño o contaminación.																				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5422, NTC 4423, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	En canastillas limpias y desinfectadas, con un peso neto máximo de 25 Kg.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

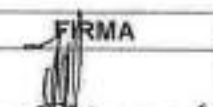
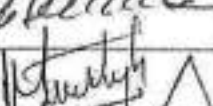
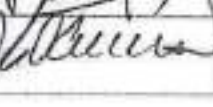
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

121

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No. 01	Página 1 de 2
	ALIMENTOS	Fecha:	26
		2021	
		 Fuerzas Militares	

PRODUCTO / NOMBRE		GUASCAS
REQUISITOS GENERALES	Código	200001466
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Es una Herbacea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Hojas verdes y frescas, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg, la canastilla debe ser de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso

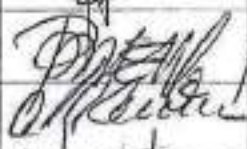
	acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
--	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Actualización información a Formulario PA-FO-75, y se incluye código SAP. Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha versión anterior. Se adicionan los Requisitos Normativos - "NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural". Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Kg de producto". Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítem Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior. Se adicionan las Condiciones de Transporte "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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador - "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año" Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Molta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	