

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>del Ministerio de Defensa</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>de la Defensa</small>	
		Versión No. 01			
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																
	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>																			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto
------------------------------	--

Handwritten signature

	1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan
--	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<ul style="list-style-type: none"> • SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bota de res <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.
--	---

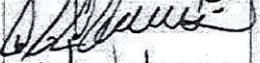
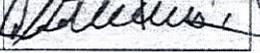
	Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
-----------------------------	---------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Requisito</th> <th style="width: 20%;">Valor</th> <th style="width: 20%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,4 – 6,1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> <th style="width: 20%;">PARÁMETROS</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td colspan="2">Negativo</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																																															
Salmonella / 25g	Negativo																																																		
2	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."</p> <p>En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p>																																																		
3	<p>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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".</p> <p>Se cambian requisitos físicoquímicos:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> <th style="width: 20%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos; o • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. 	Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Humedad %	60	75	Grasa %	-	30	Grasa %		30	Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1																				
Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo																																														
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75																																														
Grasa %	-	30	Grasa %		30																																														
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
pH	5,4	6,1																																																	

	<p>SAP 200000425 Lomo de brazo de res SAP 200000112 Bola de brazo de res SAP 200001374 Lomo de aguja de res SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res SAP 200000568 Bola de pierna de res SAP 200001371 Centro de pierna de res SAP 200001368 Cadera de res SAP 200001370 Bota de res</p>	<p>SAP 200001681 Lomo de brazo de res SAP 200001636 Bola de brazo de res SAP 200001704 Lomo de aguja de res SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res SAP 200001637 Bola de pierna de res SAP 200001701 Centro de pierna de res SAP 200001441 Cadera de res SAP 200001700 Bota de res</p>
	<p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>	
4	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>	
5	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p>	
6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</p>	
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p>	
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</p>	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	23 SEP 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 SEP 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR
-------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigrada de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigrada de Res	62,0	15,1	21,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																
	Carne Semigrada de Res	62,0	15,1	21,6																
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>																			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los
-----------------------	---

Adriana

	modifiquen, adicionen o sustituyan.
--	-------------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo</p> <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o. • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cármicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).</p> <p>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).</p>
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.
--	--

- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.
- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.

FECHA ACTUALIZACIÓN: SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Version Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p>																																																		
2	<p>Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella U/C/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella i 25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "libra de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella U/C/25g	Ausencia		Salmonella i 25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella U/C/25g	Ausencia																																															
Salmonella i 25g	Negativo																																																		
3	<p>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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <p>El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional.</p> <p>Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera, ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo</p> <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:"</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Humedad %	60	75	Grasa %	-	30	Grasa %		30	Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1																				
Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo																																														
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75																																														
Grasa %	-	30	Grasa %		30																																														
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
pH	5,4	6,1																																																	

	<ul style="list-style-type: none"> En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos. En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%". Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>
4	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>
5	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p>
6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha: 25 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra ce Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda molida de Res</td> <td>66,5</td> <td>12,7</td> <td>19,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra ce Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Carne Magra ce Res	71,6	5,7	21,8																				
	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																				
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Res. Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>																							

[Handwritten signature]

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001638 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.</p> <p>SAP 200001444 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%.</p> <p>Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).</p> <p>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)</p>
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente
--	--

certificador correspondiente a la Planta de Desposte.

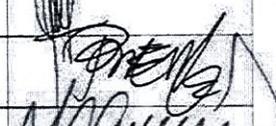
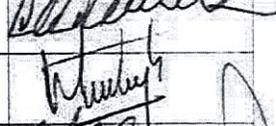
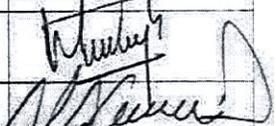
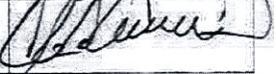
FECHA ACTUALIZACIÓN:

SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																														
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnico Bovino: Carne Goulash y carne molida. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "libres de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	20	Proteína %	15	-										
Requisito	Valor																														
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1																														
Formol	Negativa																														
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	55	70																													
Grasa %	-	20																													
Proteína %	15	-																													
2	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y "grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativo		PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia				
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Coliformes Fecales, NMP	120	1100																													
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																													
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000																													
Salmonella / 25g	Negativo																														
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																													
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																													
E Coli O157:H7	Ausencia																														
Salmonella UFC/25g	Ausencia																														
3	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".</p> <p>Se cambian requisitos físicoquímicos:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.</p> <p>En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -13°C."</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	60	75	Grasa %		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	55	70																													
Grasa %	-	30																													
Proteína %	15	-																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	60	75																													
Grasa %		30																													
Proteína g/100g	15																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
pH	5,4	6,1																													

	<p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>
4	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"</p>
5	<p>Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo, "o favorable con requerimientos", y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg</p>
6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No: 01	Página 1 de 4			
	Fecha:	26	03	2021			

PRODUCTO / NOMBRE	COSTILLA DE RES
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001458
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Res</td> <td>56,6</td> <td>23,3</td> <td>17,1</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)												
	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1												
	Parámetro	Mínimo	Máximo													
pH	5,4	6,1														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7		Ausencia	Salmonella UFC/25g		Ausencia			
PARAMETROS	Mínimo	Máximo														
Escherichia Coli (Genérica)	-	100														
E Coli O157:H7		Ausencia														
Salmonella UFC/25g		Ausencia														
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	<p>La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p> <p>Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>															

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Se requiere el producto en presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin
----------------------	---------------------------	--

14

[Handwritten signature]

ROTULADO		porcionar, según requerimiento de la Regional.
	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo y/o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
----------------------------------	---

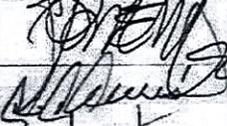
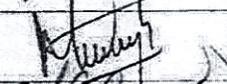
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
-----------------------------	---------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Requisito</th> <th style="width: 30%;">Valor</th> <th style="width: 10%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> <th style="width: 10%;">PARÁMETROS</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																																															
Salmonella / 25g	Negativo																																																		
2	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye: "sebo"</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p> <p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res"</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100g</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100g</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5.4</td> <td>6.1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad g/100g	60	75	Grasa g/100g		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5.4	6.1																																
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
Humedad g/100g	60	75																																																	
Grasa g/100g		30																																																	
Proteína g/100g	15																																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
pH	5.4	6.1																																																	
	<p>En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.</p> <p>En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.</p> <p>En presentación del producto se retira la condición: "refrigerado".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -13°C."</p> <p>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"</p>																																																		

	Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.
6	Se ajusta información de contenido y presentación del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehículo se retira "o favorable con requerimientos", se retira medida de cajas.
7	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018. Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. <i>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</i>
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. <i>Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</i>
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	23 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	23 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	VISCERAS DE BOVINO
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001474 / 200001590 / 200001437
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hígado de Res</td> <td>69,7</td> <td>4,5</td> <td>20,4</td> </tr> <tr> <td>Bofe de Res</td> <td>79,4</td> <td>2,5</td> <td>16,6</td> </tr> <tr> <td>Panza (Callo o mondongo) de Res</td> <td>81,0</td> <td>4,1</td> <td>14,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018</i></p>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4	Bofe de Res	79,4	2,5	16,6	Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)													
	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4														
Bofe de Res	79,4	2,5	16,6															
Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6															
También debe reportar el siguiente parámetro:																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1												
Parámetro	Mínimo	Máximo																
pH	5,4	6,1																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia						
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																
E Coli O157:H7	Ausencia																	
Salmonella UFC/25g	Ausencia																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																	
Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.																	

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invidia 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
-----------------------	--

Opel...

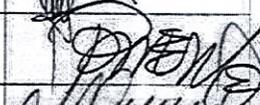
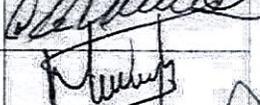
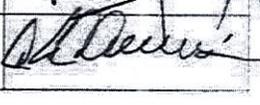
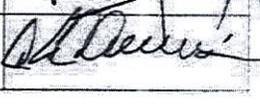
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en las siguientes presentaciones: SAP 200001474 Hígado: Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos. o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional. SAP 200001590 Pulmones (Bofe): Bolsa mínimo 1 Kg SAP 200001437 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10gr. en bolsa de mínimo 1 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.
--	--

	<p>transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación"</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"</p>
4	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"</p>
5	<p>Se actualiza gramaje para producto Hígado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p>
6	<p>Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y mondongo, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".</p>
7	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira del ítem Condiciones de Transporte "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</p>
8	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p>
9	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
----------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

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

1 Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.

Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70
Formol	Negativa	Grasa %	-	30
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia	
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Salmonella / 25g	Negativo				

En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".

Se cambian requisitos físicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

3 Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En otras características del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.

En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.

En contenido se retira la condición: "refrigerado".

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 5

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001582 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503 / 200001870 / 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																																		
	Requisitos Fisicoquimicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lomo</td> <td>74,3</td> <td>2,5</td> <td>21,6</td> </tr> <tr> <td>Brazo</td> <td>74,4</td> <td>3,8</td> <td>20,3</td> </tr> <tr> <td>Pierna / Pernil</td> <td>72,9</td> <td>5,4</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>Carne Magra</td> <td>71,3</td> <td>6,0</td> <td>21,4</td> </tr> <tr> <td>Costilla</td> <td>59,4</td> <td>22,5</td> <td>18,7</td> </tr> <tr> <td>Tocino</td> <td>10,8</td> <td>85,8</td> <td>2,9</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lomo	74,3	2,5	21,6	Brazo	74,4	3,8	20,3	Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5	Carne Magra	71,3	6,0	21,4	Costilla	59,4	22,5	18,7	Tocino	10,8	85,8	2,9	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																																
	Lomo	74,3	2,5	21,6																																
	Brazo	74,4	3,8	20,3																																
Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5																																	
Carne Magra	71,3	6,0	21,4																																	
Costilla	59,4	22,5	18,7																																	
Tocino	10,8	85,8	2,9																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																		
pH	5,4	6,1																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7		Ausencia	Salmonella UFC/25g		Ausencia																							
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																		
E Coli O157:H7		Ausencia																																		
Salmonella UFC/25g		Ausencia																																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	<p>La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																																			

A

[Handwritten signature]

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
--	--	---

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001450 Chuleta: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - SAP 200001457 Costilla: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - SAP 200001545 Tocino: 60 gr y 80 gr - SAP 200001692 Tocino carnudo: 60 gr y 80 gr - SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr a 40 gr <p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001707 Cabeza de lomo - SAP 200001682 Lomo limpio - SAP 200001706 Brazo - SAP 200001440 Bola de pierna - SAP 200001705 Bota de pierna - SAP 200001708 Centro de pierna - SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta. - SAP 200001688 Pernil de Cerdo <ul style="list-style-type: none"> ✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. ✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cármicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</p> <p>El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".</p>
----------------------------------	---

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".

Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015.

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Maximo
pH	5,4	6,1

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.

Se adiciona: * El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:

- o
- * En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:
- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001450 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bota de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase " Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.

En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así:

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos,

o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.

* Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

3

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

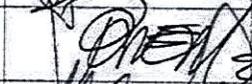
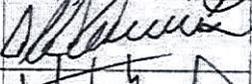
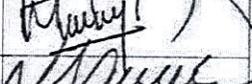
En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos físicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados." El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Acm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

