

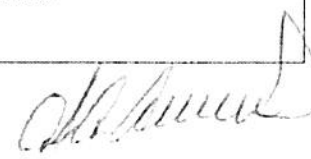


PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 5		
		Fecha:	12		07

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	<p>Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del genero Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano.</p> <p>Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno volátil total</td> <td>30 m / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 a 7,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2.</p> <p>El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.</p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr	pH a 20°C	5,4 a 7,0																			
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																										
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr																										
pH a 20°C	5,4 a 7,0																										
	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>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> bio tipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1 500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25 ml<sup>1</sup></td> <td>5</td> <td>p(*)</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Campylobacter sp</i><sup>2</sup></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia 2 <i>Campylobacter sp</i> se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: n: número de muestras por examinar</p>	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento <i>Escherichia coli</i> bio tipo 1	13	220	1 500	3	Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml <sup>1</sup>	5	p(*)	-	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	<i>Campylobacter sp</i> <sup>2</sup>	-	-	-	-
PARÁMETROS	n	m	M	c																							
Recuento <i>Escherichia coli</i> bio tipo 1	13	220	1 500	3																							
Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml <sup>1</sup>	5	p(*)	-	1																							
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																							
<i>Campylobacter sp</i> <sup>2</sup>	-	-	-	-																							



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 5

Fecha: 12 07 2018



		<p>m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad                  M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad                  c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M                  Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.</p>
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. <b>El producto debe ser fresco y mantener la cadena de frío. No se permite la entrega de pollo marinado.</b>
	Contenido	<p>Pesos Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SAP 200001517 Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 gr.</li> <li>- SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr</li> <li>- SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 gr</li> <li>- SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: 350 gr</li> <li>- SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: 350 gr</li> <li>- SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: 175 gr</li> <li>- SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr</li> <li>- SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: 175 gr</li> <li>- SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: 100 gr</li> </ul>
	Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644-2 (última actualización), Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SAP 200001517 Pollo entero sin vísceras con piel: debe ser entregado en bolsa de polietileno según peso exigido</li> <li>- SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: Bolsa de polietileno de 10 kg, cada porción debe tener un peso entre 400 gr (25 porciones) y 500 gr (20 porciones)</li> <li>- SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filete): Bolsa por 20 unidades de 175 gr</li> <li>- SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr</li> <li>- SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr</li> <li>- SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u.</li> <li>- SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u</li> <li>- SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u</li> <li>- SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: Bolsa por 50 unidades</li> </ul>

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 5

Fecha: 12 07 2018



		mínimo de 100 gr c/u.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento		<p>Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.</li> <li>- La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C. para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Estar identificado en un lugar visible con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado.</li> <li>- Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente.</li> <li>- Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</li> <li>- Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o 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.</li> </ul>
Empaque		<p>Producto empaçado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final</p>
Rotulado		El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644-2 (última actualización)
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor /  
Maquilador/ Comercializador

El proveedor deberá acreditar:  
- 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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



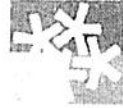
TITULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 4 de 5

Fecha: 12 07 2018



del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.  
- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.  
- El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:



FEBRERO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

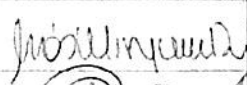



VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																																																					
1	<p>Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo Pechuga, Pierna Pernoil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.</p> <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno volátil total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por <i>Escherichia Coli</i> biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes fecales / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> biotipo 1 / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Campylobacter</i> sp / 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 ml</td> <td>5</td> <td>p(*)</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Campylobacter</i> sp</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia 2 <i>Campylobacter</i> sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizara de acuerdo lo establecido en la legislación nacional.</p> <p>En donde n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:</p> <p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Certificación HACCP</li> <li>- Certificado de sacrificio en Planta Nacional</li> </ul>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5.4 - 6.1	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno volátil total	30 mg / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0	PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP coliformes fecales / g	5	100	1000	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> biotipo 1 / g	5	100	1000	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g	5	100	500	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	5	0	0	0	Detección de <i>Campylobacter</i> sp / 25 g	5	0	0	0	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1500	3	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 ml	5	p(*)	-	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g	5	100	500	1	<i>Campylobacter</i> sp	-	-	-	-
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																																					
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																																																					
Formol	Negativo																																																																					
pH a 20°C	5.4 - 6.1																																																																					
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																																					
Nitrógeno volátil total	30 mg / 100 gr																																																																					
pH a 20°C	5.4 a 7.0																																																																					
PARÁMETROS	N	m	M	C																																																																		
NMP coliformes fecales / g	5	100	1000	1																																																																		
Recuento de <i>Escherichia coli</i> biotipo 1 / g	5	100	1000	1																																																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g	5	100	500	1																																																																		
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	5	0	0	0																																																																		
Detección de <i>Campylobacter</i> sp / 25 g	5	0	0	0																																																																		
PARÁMETROS	n	m	M	c																																																																		
Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1500	3																																																																		
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 ml	5	p(*)	-	1																																																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva / g	5	100	500	1																																																																		
<i>Campylobacter</i> sp	-	-	-	-																																																																		
2	<p>1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia 2 <i>Campylobacter</i> sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizara de acuerdo lo establecido en la legislación nacional.</p> <p>En donde n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:</p> <p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Certificación HACCP</li> <li>- Certificado de sacrificio en Planta Nacional</li> </ul>																																																																					



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 5 de 5	
		Fecha: 12 07 2018		

3	Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que por normatividad, el sector aun se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así. Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP
4	<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>En parametros físicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parametros físicoquímicos y microbiológicos</p> <p>En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por " el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío"</p> <p>De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja item así: - 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> <p>En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida</p> <p>En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación"</p> <p>En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera. El proveedor deberá acreditar</p> <p>Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable</p> <p>Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional</p> <p>Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%</p> <p>El proveedor podrá presentar</p> <p>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>
5	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"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 feb. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	13 FEB 20	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	