







PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
			Versión No. 00				Página 1 de 3
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha:	12	07	2018	

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																									
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>--</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde: n = número de muestras que se van a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella spp.</i> , /25 g	3	Ausencia	--	--	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella spp.</i> , /25 g	3	Ausencia	--	--																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18,7</td> <td>± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61,6</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16,5</td> <td>± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0,1</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Hamburguesa de Res (embutido)</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	18,7	± 0,2	Humedad (%)	61,6	± 0,4	Grasas (%)	16,5	± 0,1	Carbohidratos (%)	0,1	--	Calorías (kcal)	224	--					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	18,7	± 0,2																								
Humedad (%)	61,6	± 0,4																								
Grasas (%)	16,5	± 0,1																								
Carbohidratos (%)	0,1	--																								
Calorías (kcal)	224	--																								
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									

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



	a:	<u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>
Contenido	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr.	
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 10 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

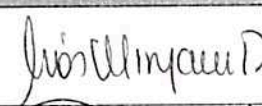
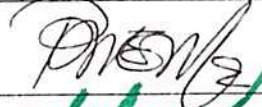

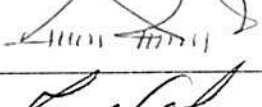
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). <p>Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

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

1	Versión Inicial.																										
2	Ajuste a formato versión 3																										
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)																										
4	<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 se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th rowspan="2">Valor</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % min</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa .</td> <td>28 % máx</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (ultima actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Estándar		% min	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min	10		Grasa, en fracción de masa .	28 % máx		40	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx		90	Almidón en fracción de masa	10 % máx		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx		6
Componentes	Valor			Estándar																							
		% min	% máx																								
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min	10																									
Grasa, en fracción de masa .	28 % máx		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx		90																								
Almidón en fracción de masa	10 % máx		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx		6																								

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