

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3.

Fecha: 12 07 2018



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SALCHICHA MANGUERA TIPO PREMIUM</b>
--------------------------	--

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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
-------------------------------	--------------	--

Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro*</th> <th style="text-align: center;">% mín</th> <th style="text-align: center;">% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro*	% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
Parámetro*	% mín	% máx																	
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																		
Grasa, en fracción de masa		28																	
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																	
Almidón, en fracción de masa		3																	
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																	

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium  
Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">&lt; 100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">&lt; 10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">&lt; 10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</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>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfis</i> reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado  
Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium

Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">PROMEDIO</th> <th style="text-align: center;">DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">15.5</td> <td style="text-align: center;">± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">62.1</td> <td style="text-align: center;">± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">16.1</td> <td style="text-align: center;">± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">211</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	--	Calorías (kcal)	211	---
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11	--																			
Calorías (kcal)	211	---																			

Otras características del producto: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS**

Código: **PA-FO-75**

Versión No. **00**

Página 2 de 3

Fecha: **12 07 2018**





		relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 1000gr, cada unidad debe pesar en promedio 100gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Resolución 2690 de 2015 El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: - Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 und.
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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).</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>- Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</li> </ul> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.</p>
--	--


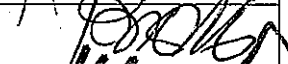

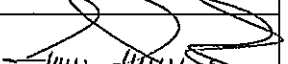
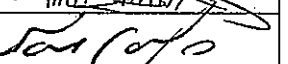
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE</b>	<b>MARZO 2019</b>
-------------------------------	-------------------

*Handwritten signature/initials*

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

**CONTENIDO:**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																					
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																				
1	Versión Inicial.																				
2	<p>- Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:</p> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>- En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	--	Calorías (kcal)	211	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11	--																			
Calorías (kcal)	211	--																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	20 MAR 2019	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	20-MAR-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	20 MAR 2019	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	20-MAR-19	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20-MAR-19	

58

1911

1912

1913

1914

1915

1916

1917

1918

1919

1920