



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		Versión No. 00		Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07	



PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / 200000670 / 200000941
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
% mín		% máx																																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																								
Grasa, en fracción de masa		48																																							
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfita reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</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>< 10</td> <td>-</td> <td>-</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 cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</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 sulfita reductor</i> , 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 sulfita reductor</i> , 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	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <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>14,2</td> <td>± 0,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>55,8</td> <td>± 3,8</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>15,2</td> <td>± 2,8</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11,7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>241</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,8	± 3,8	Grasas (%)	15,2	± 2,8	Carbohidratos (%)	11,7	--	Calorías (kcal)	241	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																							
Humedad (%)	55,8	± 3,8																																							
Grasas (%)	15,2	± 2,8																																							
Carbohidratos (%)	11,7	--																																							
Calorías (kcal)	241	--																																							

Handwritten signature/initials

Handwritten mark

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

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Salchichón Cervecero
	Otras características del producto	<p>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 style="text-align: center;"><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p>
	Contenido	<p>SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.</p>
	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	<p>SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>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.</p>
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): 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)- - Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>También puede presentar:</p>
--	--

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha: 12 07 2018



Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																
1	Versión Inicial.																																
2	<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 presentación 500 gr, ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</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>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normatividad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervecero. 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: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></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	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx	Almidón en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx	Parámetro*	Seleccionada		% min	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.																																
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																
Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx																																
Almidón en fracción de masa	6 % máx																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	3 % máx																																
Parámetro*	Seleccionada																																
	% min	% máx																															
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																
Grasa, en fracción de masa		48																															
Humedad, en fracción de masa		43																															
Almidón, en fracción de masa		10																															
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																															
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente, se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto																																

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	<i>[Firma]</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-Marzo/2020	<i>[Firma]</i>
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR/20	<i>[Firma]</i>
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/20	<i>[Firma]</i>

