

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	ARVEJA SECA VERDE
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002281/ SAP 200001619/ SAP 200002282
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Granos de la especie Pisum sativum L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Fisicoquímicos	Minimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada) y se clasifica según el grado así:	
		Componente	Valor Máximo en masa
		Grano Dañado	3,0
		Grano abierto	2,0
		Grano partido	2,0
		Variedades contrastantes	3,0
Humedad (% en base húmeda)	13 Máximo		
	Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 – NTC 791		
Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.		
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.		
Otras características del producto	Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.		

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 791 (Segunda actualización), Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002281 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg SAP 200001619 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. SAP 200002282 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002281 y SAP 200001619 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 2.5 y 3.0, los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002282 El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto 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.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calibre del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Febrero de 2022
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																
1	Versión Inicial.																																																
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos																																																
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.																																																
4	<p>Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1:</p> <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">VALORES X GR.</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Granos secos</td><td>10⁴</td><td>10⁵</td></tr><tr><td>MOHOS</td><td></td><td></td></tr></table> <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTES</th><th colspan="2">En Masa</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Daños por Insectos</td><td>-</td><td>0,5%</td></tr><tr><td>Materias Extrañas</td><td>-</td><td>0,5%</td></tr></table> <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTES</th><th colspan="2">En Masa</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Materia Dura</td><td></td><td>1,0%</td></tr><tr><td>Granos Dañados</td><td></td><td>3,0%</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td></td><td>0,1%</td></tr><tr><td>Granos Partidos</td><td></td><td>2,0%</td></tr><tr><td>Granos Abiertos</td><td></td><td>2,0%</td></tr><tr><td>Variedad de Contraste</td><td></td><td>3,0%</td></tr><tr><td>Humedad</td><td></td><td>13,0%</td></tr></table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos	10 ⁴	10 ⁵	MOHOS			COMPONENTES	En Masa		MIN	MAX	Daños por Insectos	-	0,5%	Materias Extrañas	-	0,5%	COMPONENTES	En Masa		MIN	MAX	Materia Dura		1,0%	Granos Dañados		3,0%	Impurezas		0,1%	Granos Partidos		2,0%	Granos Abiertos		2,0%	Variedad de Contraste		3,0%	Humedad		13,0%
REQUISITO	VALORES X GR.																																																
	MIN	MAX																																															
Granos secos	10 ⁴	10 ⁵																																															
MOHOS																																																	
COMPONENTES	En Masa																																																
	MIN	MAX																																															
Daños por Insectos	-	0,5%																																															
Materias Extrañas	-	0,5%																																															
COMPONENTES	En Masa																																																
	MIN	MAX																																															
Materia Dura		1,0%																																															
Granos Dañados		3,0%																																															
Impurezas		0,1%																																															
Granos Partidos		2,0%																																															
Granos Abiertos		2,0%																																															
Variedad de Contraste		3,0%																																															
Humedad		13,0%																																															
5	<p>Se cambia el código SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentación de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto.</p> <p>Los códigos SIC y SAP de la presentación de 500 gr no corresponden, por ende, se cambia el código SAP 200000069 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación.</p> <p>Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".</p>																																																
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto".																																																
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.																																																
8	<p>Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.</p> <p>Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.</p>																																																

9	Se modifica código SAP 200000834 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la "Resolución 2674 de 2013", se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Jul/21.</i>
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. <i>Cambios realizados por JPMR Feb/22.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	16 FEB 2022	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 FEB 2022	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 FEB 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 FEB 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 FEB 2022	

FOR 811 011

FOR 811 011

FOR 811 011

FOR 811 011

FOR 811 011