

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

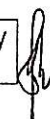
PRODUCTO / NOMBRE	CALDO DE COSTILLA
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000957 / SAP 200002484
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de costilla, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sal, harina de arroz, potenciadores de sabor (glutamato de sodio, inosinato de sodio, guanilato de sodio, extracto de levadura), grasa vegetal hidrogenada, azúcar, especias y/o condimentos (ajo, perejil, pimienta, cebolla, y apios deshidratados) carne de res deshidratados (costilla), color natural (caramelo), sabores idénticos al natural (costilla) anticompactante (dióxido de silicio).																													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Densidad (g/l)</td> <td>990</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cloruros (%)</td> <td>-</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td>-</td> <td>11/100</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad (%)	-	6	Densidad (g/l)	990	-	Cloruros (%)	-	56	Proteína (gr)	-	11/100														
	Parámetro	Mínimo	Máximo																												
	Humedad (%)	-	6																												
	Densidad (g/l)	990	-																												
Cloruros (%)	-	56																													
Proteína (gr)	-	11/100																													
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> 25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> 10 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> sp/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium perfringens</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g*</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1 000</td> <td>10 000</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Aplica únicamente si lleva como ingrediente productos vegetales. en donde n = número de muestras por examinar. m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad. c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.</p> <p>Referencia Normativa NTC 1995 (ultima actualizacion)</p>	Requisito	n	c	m	M	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> 25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> 10 g	5	0	< 10	-	Detección de <i>Salmonella</i> sp/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de esporas <i>Clostridium perfringens</i> , UFC/g	5	2	1 000	10 000	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g*	5	2	1 000	10 000
Requisito	n	c	m	M																											
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> 25g	5	0	Ausencia	-																											
Recuento de <i>Escherichia coli</i> 10 g	5	0	< 10	-																											
Detección de <i>Salmonella</i> sp/25g	5	0	Ausencia	-																											
Recuento de esporas <i>Clostridium perfringens</i> , UFC/g	5	2	1 000	10 000																											
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g*	5	2	1 000	10 000																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo (mg/Kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td></td> </tr> <tr> <td>En producto deshidratados</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Límite máximo (mg/Kg)	Plomo como Pb		En producto deshidratados	1																								
Requisito	Límite máximo (mg/Kg)																														
Plomo como Pb																															
En producto deshidratados	1																														

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1995:2020. Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200000957 Cubo o sobre *11g embalado en caja *6 o 24 Display *48 cubos o sobres.
-----------------------------	---------------------------	---



ROTULADO		SAP 200002484 Cubo o sobre *10.5 g embalado en caja *6 o 24 Display *48 cubos o sobres.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

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 fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación
---	---

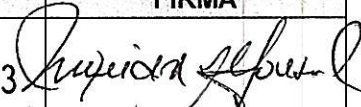
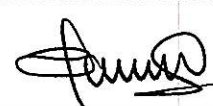
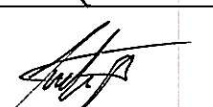
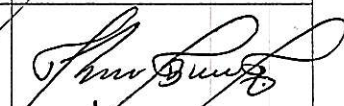
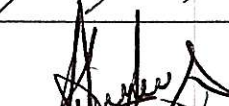
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
---------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
----------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS																																																																																							
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																																						
1	Versión Inicial.																																																																																						
2	QUE DEBE CUMPLIR Y LOS METODOS DE ENSAYO A QUE DEBEN SOMETERSE LOS CALDOS CONSOMES". Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP y manual de buenas prácticas de manufactura, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.																																																																																						
3	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por nueva modalidad de compra.																																																																																						
4	Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. 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 adiciona requisito certificación de calidad FSSC 22000, para pluralidad de oferentes en el mercado.																																																																																						
5	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP correspondiente al producto.</p> <p>Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995.</p> <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Recuento mesófilos aerobios, /g</td><td>3</td><td>10⁴</td><td>2x10⁵</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>NMP Coliformes totales /g</td><td>3</td><td>20</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>NMP Coliformes fecales /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td><td>3</td><td>500</td><td>1.000</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Recuento <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g</td><td>3</td><td>10²</td><td>10⁴</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Recuento <i>Clostridium perfringens</i>, UFC /g</td><td>3</td><td>10²</td><td>10⁴</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Detección de <i>Salmonella</i>/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>-</td></tr></table> <p>Se incluye dentro de Otras características del producto el límite máximo aceptable de plomo.</p> <table><tr><th>Requisito</th><th>Límite máximo (mg/Kg)</th></tr><tr><td>Plomo como Pb</td><td></td></tr><tr><td>En producto deshidratados</td><td>1</td></tr></table>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Parámetro	n	m	M	C						Recuento mesófilos aerobios, /g	3	10 ⁴	2x10 ⁵	1						NMP Coliformes totales /g	3	20	500	1						NMP Coliformes fecales /g	3	<3	11	0						Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1						Recuento <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1						Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1						Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	-	Requisito	Límite máximo (mg/Kg)	Plomo como Pb		En producto deshidratados	1
PARÁMETROS	N	m	M	C	Parámetro	n	m	M	C																																																																														
					Recuento mesófilos aerobios, /g	3	10 ⁴	2x10 ⁵	1																																																																														
					NMP Coliformes totales /g	3	20	500	1																																																																														
					NMP Coliformes fecales /g	3	<3	11	0																																																																														
					Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1																																																																														
					Recuento <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1																																																																														
					Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1																																																																														
					Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	-																																																																														
Requisito	Límite máximo (mg/Kg)																																																																																						
Plomo como Pb																																																																																							
En producto deshidratados	1																																																																																						

	Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por ser la que se maneja en el mercado.																																																																						
6	<p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP.</p> <p>En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De vida útil: se retira: Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaçado se cambia de 12 meses a 10 meses y se cambia la palabra fabricación por recepción del producto.</p> <p>En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación.</p> <p>En certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).</p>																																																																						
7	Se incluye la opción de presentación del producto en polvo de 11 y 12 g.																																																																						
8	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.																																																																						
9	<p>Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002484 correspondiente a Caldo de Costilla * 10.5 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación por parte de la SGOL Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo con actualización de la NTC:</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento mesofilos aerobios, /g</td><td>3</td><td>10⁴</td><td>2x10⁵</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales /g</td><td>3</td><td>20</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>0</td></tr><tr><td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td><td>3</td><td>500</td><td>1.000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Escherichia coli</i> coagulasa positiva/g</td><td>3</td><td>10²</td><td>10⁴</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Clostridium perfringens</i>, UFC /g</td><td>3</td><td>10²</td><td>10⁴</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>—</td><td>—</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> 25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> 10⁶ u</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10</td><td>—</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp/10g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium perfringens</i>, UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>1 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo O157:H7</td><td>5</td><td>0</td><td>1 000</td><td>10 000</td></tr></tbody></table> <p>* = <i>Aplica únicamente si lleva como ingrediente productos vegetales.</i></p> <p>en donde:</p> <p>n = número de muestras por cuantificar.</p> <p>m = índice máximo permitido para identificar el nivel de buena calidad.</p> <p>M = índice máximo permitido para identificar el nivel aceptable de calidad.</p> <p>C = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR fecha Abr/2022</i></p>	Parámetro	n	m	M	C	Recuento mesofilos aerobios, /g	3	10 ⁴	2x10 ⁵	1	NMP Coliformes totales /g	3	20	500	1	NMP Coliformes fecales /g	3	<3	11	0	Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1	Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1	Detección de Salmonella/25g	3	0	—	—	Requisitos	n	m	M	C	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> 25g	5	0	Ausencia	—	Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> 10 ⁶ u	5	0	< 10	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp/10g	5	0	Ausencia	—	Recuento de esporas <i>Clostridium perfringens</i> , UFC/g	5	0	1 000	10 000	Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo O157:H7	5	0	1 000	10 000
Parámetro	n	m	M	C																																																																			
Recuento mesofilos aerobios, /g	3	10 ⁴	2x10 ⁵	1																																																																			
NMP Coliformes totales /g	3	20	500	1																																																																			
NMP Coliformes fecales /g	3	<3	11	0																																																																			
Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1																																																																			
Recuento <i>Escherichia coli</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1																																																																			
Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1																																																																			
Detección de Salmonella/25g	3	0	—	—																																																																			
Requisitos	n	m	M	C																																																																			
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> 25g	5	0	Ausencia	—																																																																			
Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> 10 ⁶ u	5	0	< 10	—																																																																			
Detección de <i>Salmonella</i> spp/10g	5	0	Ausencia	—																																																																			
Recuento de esporas <i>Clostridium perfringens</i> , UFC/g	5	0	1 000	10 000																																																																			
Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo O157:H7	5	0	1 000	10 000																																																																			
10	<p>En requisitos normativos se incluyen resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011.</p> <p>En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario</p>																																																																						

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltran Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

