

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 01				Página 1 de 4	
		Fecha:	26			03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	CALDO DE GALLINA EN CUBO
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002414
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil) cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
		COMPONENTE		VALORES		
		Humedad (%)		6 Máximo		
		Densidad (%)		990 g/lit		
		Cloruros (%)		12.5 máximo		
	Proteína (%)		11 g/kg mínimo			
Nitrógeno total (mg)		100 mínimo				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:					
	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>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1	
	Recuento <i>Clostridium perfringes</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1	
	Detección de Salmonella/25g	3	0	--	-	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.					
	Requisito	Límite máximo (mg/Kg)				
	Plomo como Pb En producto deshidratados	1				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1995, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cubo peso mínimo por Unidad entre 11gr y 12gr, en caja por 48 cubos
	Empaque y/o Embalaje	El producto de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco con sistema hon met.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

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.
--	--

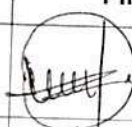
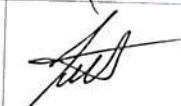
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

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). CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias. Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	<ul style="list-style-type: none"> En requisitos normativos se agrega "Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023." En rotulado se agrega "Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023" y se elimina la "Resolución 333 DE 2011" En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se agregó "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	15 NOV 2023	
Revisó Comité asesor de fichas técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	15 NOV 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	Silvana Montanez
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	Sandra Bolaños
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	15 NOV 2023	Carlos Morales

FOIA EN BLANCO