

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 01				Página 1 de 6	
		Fecha:	26			03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	JAMONADA Y/O JAMONETA PREMIUM
-------------------	-------------------------------

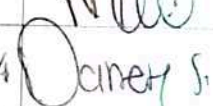
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000386 / SAP 200000387 / 200002375
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto Cárnico Procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborado a base de carne de cerdo y pollo con la adición de ingredientes y aditivos permitidos.

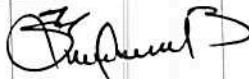
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Puede ser elaborada a base de carne de cerdo y pollo, con la adición de aditivos permitidos.																							
	Requisitos Fisicoquímicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARÁMETRO</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>14</td><td></td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>67</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td>5</td><td>15</td></tr><tr><td>Almidón (%)</td><td></td><td>5</td></tr></table>	COMPONENTE	PARÁMETRO		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (%)	14		Humedad (%)		67	Grasa (%)	5	15	Almidón (%)		5						
	COMPONENTE	PARÁMETRO																							
		MÍNIMO	MÁXIMO																						
	Proteína (%)	14																							
Humedad (%)		67																							
Grasa (%)	5	15																							
Almidón (%)		5																							
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto de cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE PERMITIDO</th></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos anaerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos termófilos aerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos termófilos anaerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>Satisfactoria</td></tr><tr><td colspan="2">NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos</td></tr></table> <div>La Resolución 2195 de 2010. También referencia la prueba de esterilidad comercial.</div> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>Aceptación</th><th>Rechazo</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td>Estéril comercialmente</td><td>No estéril comercialmente</td></tr></table> <div>Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas).</div>	REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO	Microorganismos mesófilos aerobios	Negativo	Microorganismos mesófilos anaerobios	Negativo	Microorganismos termófilos aerobios	Negativo	Microorganismos termófilos anaerobios	Negativo	Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria	NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos		REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO																								
Microorganismos mesófilos aerobios	Negativo																								
Microorganismos mesófilos anaerobios	Negativo																								
Microorganismos termófilos aerobios	Negativo																								
Microorganismos termófilos anaerobios	Negativo																								
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria																								
NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos																									
REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo																					
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
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																								

		relación a las materias primas se deben cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y / o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000386 Lata *180g embalada en caja *24 o *48 Unidades SAP 200000387 / 200002375 Lata *370g embalada en caja *24 o *48 Unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full open o sistema abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) 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"> • Registro Sanitario (Vigente). • 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) expedido por el INVIMA. • Certificación HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. • 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:		FEBRERO 2024
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial	

2	Se retira sistema HACCP como requisito de proveedor y se cambia la Res. Min Protección Social No 5109/05 a Res. Min Protección Social No 288/08.
3	Ajuste a formato de GP 1000:2004
4	Se cambia código SIC de 1356 a 37424 por cambio de IVA, se cambia código SIC de 5857 a 37406, por cambio de IVA. Se incluye requisito de Proteína de mínimo 11% y se cambia nombre de producto de JAMONETA a JAMONADA Y/O JAMONETA.
5	Se ajustan requisitos fisicoquímicos, se cambia aporte de Proteína de mínimo 11% a mínimo 14% y se incluye requisito de máximo 3% de almidón.
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. Se deja como nombre de producto solo Jamoneta por necesidad del cliente.
7	Se adiciona código SAP. 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 retira requisito de certificación de proveedor: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
8	Se retiran los parámetros establecidos en la norma técnica NTC 1325 (Última Actualización) en cuanto a numeral 4 (especificaciones generales) dado que el producto es enlatado y dicha norma no cumple a las condiciones del producto. En el contenido del producto se adiciona la palabra: mínimo. Se retira de las condiciones de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se establecen criterios para separación de característica de producto con la Jamoneta, se ajustan criterios fisicoquímicos de producto. Se adelanta codificación en listado de materiales de SAP.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, descripción, ingredientes, requisitos fisicoquímicos y nutricionales del producto. Se incluye en requisito normativo el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud, para productos cárnicos procesados.
10	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retira de Requisitos nutricionales: Debe cumplir con la información nutricional del producto. Se adicionan en 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 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. En los requisitos normativos se adiciona: Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2690 de 2015, Resolución 2341 de 2007. Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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. Se adiciona al rotulado lo siguiente: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil así: El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de recepción. Se ajustan los Certificados de Proveedores así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). 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). Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
11	Se cambia nombre de la Ficha Técnica de producto se adiciona la palabra "y/o Jamoneta" dando claridad a que en el mercado se encuentra el producto con ambos nombres, pero con igual composición. Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir los alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), resolución 2905 de 2015 (directrices para la formulación del programa de verificación microbiológico de IVC para carnes y productos cárnico comestibles), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433.
12	Se modifica la vida útil de mínimo 21 meses a 18 meses después de la fecha de fabricación. Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 10 (actualización 12/07/18), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 10/09/2020. Se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos". En empaque se retiró medidas del empaque. Se ajustan los requerimientos de vida útil
13	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, en requisitos microbiológicos se adiciona referencia normativa NTC 4433, se elimina de los requisitos normativos la Resolución 2905 de 2007 por encontrarse derogada y se modifica de la Resolución 2270 de 2012, a Decreto 2270 de 2012. Cambios realizados por IMRC / agosto 2021.

14	<p>Se incluye código SAP 200002375 lata *370 G, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. <i>Cambios realizados por JPMR Ene/2022</i></p> <p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, se retiran La prueba de Esterilidad Comercial Según NTC 4433. Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, Requisitos Microbiológicos 5,14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente</p> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C																							
REQUISITO	n	c	m	M																													
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C																														
15	<p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <p>En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p> <p>Se incluye la resolución 254 de 2023, 810 del 2021, 2492 de 2022 y se excluye la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011 y en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye "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"</p>																																
16	<p>En ingredientes se incluye el texto: con la adición de aditivos permitidos.</p> <p>En requisitos Microbiológicos se incluyen Requisitos de la NTC 4433 Esterilidad Comercial de alimentos:</p> <table><thead><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE PERMITIDO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos anaerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos termófilos aerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos termófilos anaerobios</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>Satisfactoria</td></tr></tbody></table> <p>NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos</p> <p>Se cambian los Requisitos Microbiológicos 5,14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente Res 1407 de 2022</p> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr></tbody></table> <p>Por los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 2195 de 2010.</p> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>Aceptación</th><th>Rechazo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td>Estéril comercialmente</td><td>No estéril comercialmente</td></tr></tbody></table> <p>Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas).</p> <p>En requisitos normativos se retira la Resolución 1407 de 2022 y se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. <i>Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.</i></p>	REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO	Microorganismos mesófilos aerobios	Negativo	Microorganismos mesófilos anaerobios	Negativo	Microorganismos termófilos aerobios	Negativo	Microorganismos termófilos anaerobios	Negativo	Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C		REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO																																
Microorganismos mesófilos aerobios	Negativo																																
Microorganismos mesófilos anaerobios	Negativo																																
Microorganismos termófilos aerobios	Negativo																																
Microorganismos termófilos anaerobios	Negativo																																
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria																																
REQUISITO	n	c	m	M																													
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C																														
REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo																													
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente																													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 FEB 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	

	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

HOJA EN BLANCO