

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM SALCHICHA VIENA PREMIUM
-------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000664 / SAP 200000665 / SAP 200002377 / SAP 200002378
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<div>El producto debe cumplir con 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>76</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td></td><td>28</td></tr><tr><td>Almidón (%)</td><td></td><td>3</td></tr></table> <div>Referencia normativa NTC 1325</div>				COMPONENTE	PARÁMETRO		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (%)	14		Humedad (%)		76	Grasa (%)		28	Almidón (%)		3																						
	COMPONENTE	PARÁMETRO																																										
		MÍNIMO	MÁXIMO																																									
	Proteína (%)	14																																										
Humedad (%)		76																																										
Grasa (%)		28																																										
Almidón (%)		3																																										
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 colspan="4">LIMITE PERMITIDO</th></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios</td><td colspan="4">Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos anaerobios</td><td colspan="4">Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos termófilos aerobios</td><td colspan="4">Negativo</td></tr><tr><td>Microorganismos termófilos anaerobios</td><td colspan="4">Negativo</td></tr><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td colspan="4">Satisfactoria</td></tr></table> <div>NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos</div> <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				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	Aceptación	Rechazo																																								
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente																																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																											
Otras características del producto	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE PERMITIDO</th></tr><tr><td>Olor</td><td>Normal</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Característico</td></tr><tr><td>pH</td><td>Característico</td></tr><tr><td>Control ambiental</td><td>Negativo</td></tr></table>				REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO	Olor	Normal	Aspecto	Característico	pH	Característico	Control ambiental	Negativo																														
REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO																																											
Olor	Normal																																											
Aspecto	Característico																																											
pH	Característico																																											
Control ambiental	Negativo																																											

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, NTC 1325, 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 200000664 / 200002377 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000665 / 200002378 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000664 / 200002377 debe ser envasado en un recipiente de hojalata, 211*209*413 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. Sistema Abre Fácil. SAP 200000665 / 200002378 debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, 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. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y 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		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. 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.✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, expedido por el INVIMA.✓ 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.✓ CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos
FECHA ACTUALIZACIÓN:		FEBRERO 2024
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	

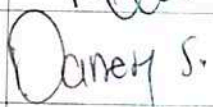
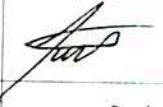
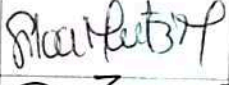
1	Versión Inicial.																						
2	Se retira sistema HACCP como requisito de proveedor y se cambia la Res. Min Protección Social No 5109/05 a Res. Min Protección Social No 288/08.																						
3	Se adelanta ajuste a formato versión 3. Se retira Resolución Ministerio Protección Social No. 288/08 y se indica la aplicación de la Resolución Ministerio Protección Social No 333/11. Se retira requerimiento de ISO 9000 y se solicita sistema HACCP como requisito de proveedor. Se INCLUYE MARCO NORMATIVO . El producto debe cumplir con el Decreto 2162 de 1983, Decreto 2270 de 2012, Res. Min. Protección 2905 de 2007 y NTC 4433. Se incluye en requerimiento en vida útil. Se recibe en bodegas con máximo dos meses después de la fecha de producción. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."																						
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos y nutricionales del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frías empacadas al vacío. Se incluye en el rotulado, la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005																						
5	Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a PA-FO-75 . Eliminación de códigos SIC 37407 y 37417 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. En certificaciones se incluye solicitud el registro sanitario Vigente.																						
6	Se ajusta control de cambios eliminando el ítem 2 (actualización septiembre 10 de 2020) además se continua con el control de cambios que traía la actualización del 01 de septiembre de 2017 más los cambios realizados el día 10/09/2020. Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos", se ajusta requerimientos en vida útil.																						
7	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, 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. <i>Cambios realizados por IMRC / agosto 2021.</i>																						
8	Se incluyen códigos SAP 200002377 lata por 360 gr y 200002378 lata por 150 gr, códigos que aplican para comedores, teniendo en cuenta que están siendo usados 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>																						
9	Se ajusta parámetro de Humedad, pasando de mínimo 9 a mínimo 14, parámetro graso de máx. 12 a máx. 28 y el parámetro almidón de máx. 6 a máx. 3, de acuerdo con lo establecido en la NTC 1325 y se incluye esta norma en los requisitos normativos. <i>Cambios realizados por JPMR Junio/2022.</i>																						
10	<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> <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. 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. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>	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																				
11	<p>En Requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto "Debe cumplir con la información nutricional del producto" teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.</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>	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	
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																				

Por los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 2195 de 2010.

REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas).				

En requisitos normativos se retira la Resolución 1407 de 2022 y se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
	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	