



FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 05: CHARCUTERIA Y SALSAMENTARIA



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		CHORIZO COCTEL X 20 GRS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Carne Seleccionada de res, grasa de cerdo, agua, estabilizantes, sal yodada, condimentos, proteína de cerdo, reguladores de acidez, antioxidantes, colorantenatural, conservante diámetro de 21 a mm y de longitud de 5 centímetros con un peso por unidad de 20 gr. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius y garantizar los requisitos de calidad establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Paquete x 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011.Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. Peso máximo 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 °C a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días refrigerados.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada, perdida cadena de frio, embalaje sucio o roto, transporte inadecuado, contaminación física, química o biológica, coloraciones y olores anormales y elementos extraños, superficie babosa.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		CHORIZO CRIOLLO X 50 GRAMOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Naranjado
	Olor	Característico
	Textura	Consistente, Firme Al Morder, Jugoso Al Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne de res, tocino de cerdo, agua, estabilizantes, sal yodada, condimentos, proteína de cerdo, reguladores de acidez, antioxidantes, colorante natural, conservante. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Paquete X 500gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. Peso máximo 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4°C. Una vez abierto, mantener tapado y consumir en el menor tiempo posible.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días refrigerados.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto. Presencia de producto fracturado, pérdida de vacío, pérdida de cadena frío, canastilla sucia y averiada, transporte inadecuado, contaminación física, química o biológica, coloraciones y olores anormales y elementos extraños, superficie babosa.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		CHORIZO ESPAÑOL X 100 GRAMOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Intenso
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	De origen español. Carne de res picada y carne de cerdo, condimentada con pimentón y ajo todo ello embutido en tripa natural carnes de Cerdo con mezclas de especias, en la que predomina el pimentón. Sometida a un proceso artesanal de curado, fermentación y maduración. Rebanadas de 3 mm de espesor. Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 GRAMOS	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días refrigerados.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frio, embalaje sucio o roto, coloraciones y olores anormales y elementos extraños, superficie babosa.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	

**NOMBRE DEL
PRODUCTO**



CHORIZO ANTIOQUEÑO X 50 -60 AGRAMOS

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Rojizo

Olor

Característico

Textura

Consistente

ASPECTO GENERAL

Carne Seleccionada de res, grasa de cerdo, agua, estabilizantes, sal yodada, condimentos, proteína de cerdo, reguladores de acidez, antioxidantes, colorante natural, conservante empacado al vacío. Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda), procesadas cárnicos no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

1000 gramos

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.

CONSERVACIÓN

Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.

VIDA ÚTIL

Mínimo 30 días refrigerados.

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, coloraciones y olores anormales y elementos extraños, superficie babosa.

TRANSPORTE

Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMÓN DE CORDERO - TAJADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Pardo
	Olor	Característico
	Textura	Cárnica, Firme, Ligeramente Elástica A La Mordida
ASPECTO GENERAL	<p>Carne magra de cordero, carne magra de cerdo, aguas estabilizantes, empacado al vacío, con peso en sus unidades de 20 a 30 gr y con un grosor de 2 mm, aproximadamente. Sabor cárnico predominante a cordero y cerdo. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social para derivados cárnicos cocidos y madurados. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.</p>	
PRESENTACIÓN/ PESO	250-500 gr o 1000g, Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frio, embalaje sucio oroto.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMÓN DE POLLO - TAJADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Tono Blanco En La Superficie.
	Olor	Característico
	Textura	Cárnica, Firme, Ligeramente Elástica A La Mordida
ASPECTO GENERAL	Carne de pollo seleccionado, grasa de cerdo agua estabilizantes, empacado al vacío, con peso en sus unidades de 20 a 30 gr y con un grosor de 2 mm. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social para derivados cárnicos cocidos y madurados. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.	
PRESENTACIÓN/ PESO	250, 500 o 1000 gramos, Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE RECIBIDO AL	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMÓN PULLMAN TAJADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Claro
	Olor	Característico
	Textura	Cárnica, Elástica, Firme En La Mordida Y Suave Al Masticar.
ASPECTO GENERAL	<p>Carne de res, carne pollo, empacado al vacío, con peso en sus unidades de 20 a 30 gramos y con un grosor de 2 mm, refrigerado entre 0 y 4 grados Centígrados. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnica no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.</p> <p>El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.</p>	
PRESENTACIÓN/ PESO	250-500 gramos. Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMÓN PULLMAN BLOQUE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Claro
	Olor	Característico
	Textura	Cárnica, Elástica, Firme En La Mordida Y Suave Al Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne de res, carne pollo. Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.	
PRESENTACIÓN/ PESO	2000 -2500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0 a 4°C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	

**NOMBRE DEL
PRODUCTO
FOTO**



LONGANIZA

**CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES**

Color

Rojizo

Olor

Característico

Textura

Suave, Jugosa Y Cárnica Al
Morder.

ASPECTO GENERAL

De origen nacional. Carne magra de cerdo, res, antioxidantes y sal, yodada con diámetro de 3 cm y longitud de 15 a 17 cm. Sabor predominante cárnico (cerdo). El producto debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La carne empleada debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.

**PRESENTACIÓN/
PESO**

500 gramos

**EMPAQUE AL
RECIBIDO**

Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.

CONSERVACIÓN

Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.

VIDA ÚTIL

Mínimo 30 días

**CRITERIO DE
RECHAZO**

Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto.

TRANSPORTE

Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		MORCILLA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Marrón Oscuro
	Olor	Característico
	Textura	Frágil Al Morder, Cárnica, Ligeramente Suave Y Granulosa Al Masticar.
ASPECTO GENERAL	<p>Contiene: sangre de cerdo, carne magra de cerdo, arveja, tocino y arroz cocido, condimentos sal y pimienta, conservantes. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnica no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente.</p>	
PRESENTACIÓN/ PESO	100 g (Duopack 2 und de 50 g c/u), 100 g, 250 g, 500 g y 1,25 kg. Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	30 días refrigerada	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		MORTADELA TRADICIONAL TAJADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado
	Olor	Característico
	Textura	Suave, Flexible Y Ligeramente Elástica Al Morder
ASPECTO GENERAL	Carne picada de cerdo y de res con trozos de tocino, empackado al vacío, con peso en sus unidades de 20 a 30 gr y con un grosor de 2 mm. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente.	
PRESENTACIÓN/ PESO	250 o 500 gramos. Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		MORTADELA DE POLLO TAJADO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado
	Olor	Característico
	Textura	Suave, Flexible Y Ligeramente Elástica Al Morder.
ASPECTO GENERAL	Pechuga de pollo, agua, tocino, sal, condimentos, conservantes, estabilizantes, con peso en sus unidades de 20 a 30 gramos con un grosor de 2 mm. Sabor predominante a pollo. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente.	
PRESENTACIÓN/ PESO	250 o 500 g. Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		SALCHICHA TIPO RANCHERA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Mordida Suave Y Ligeramente Crocante En El Exterior, Fácil De Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne magra de cerdo y de res, con un peso por unidad de 34-36 gramos. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.	
PRESENTACIÓN/ PESO	480-500 gramos, por 14 unidades	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		SALCHICHA TIPO AMERICANA - Perro Especial Americano De 80 A 90 Gramos
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado
	Olor	Característico
	Textura	Mordida Suave Y Ligeramente Crocante En El Exterior, Fácil De Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne de magra de res y cerdo, agua, tocino, pechuga de pollo, estabilizantes, sal yodada, condimentos, cada unidad debe pesar entre 70-83 gramos, refrigerado entre 0 y 4 grados Centígrados. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados Resolución y 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.	
PRESENTACIÓN/ PESO	1000 gr	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frio a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frio, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		SALCHICA DE TERNERA X 100 GRAMOS
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco A Ligeramente Rosado
	Olor	Característico
	Textura	Consistente
ASPECTO GENERAL	Carne seleccionada de ternera, carne seleccionada de cerdo, agua, grasa de cerdo, sal yodada, estabilizante (proteína de soya, fibra de trigo, di/trifosfatos de sodio/potasio,), reguladores de acidez (ácido láctico, ácido tartárico, ácido cítrico, ácido acético), especias (contiene pimienta, nuez moscada), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (nitrito de sodio). Alimentarius. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.	
PRESENTACIÓN/ PESO	Kilos a requerimiento de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. Peso máximo 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Mínimo 30 días refrigerados.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto. Transporte inadecuado, contaminación física, química o biológica, coloraciones y olores anormales y elementos extraños, superficie babosa.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



Club Militar
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20240829-130107-dh3174-89057006
2024-08-30T20:01:00-05:00 - Página 17 de 28

NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		TOCINETA AHUMADA
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Mordida Cárnica, Ligeramente Elástica, En Boca En Untuoso, Gustoso, Ligeramente Crocante Una Vez Freída Pero Nunca Debe Ser Dura.
ASPECTO GENERAL	Panceta de cerdo, sal yodada, azúcar sabor a humo natural. Sabor predominante a tocino de cerdo ahumado. Lonjas de no más de 5 mm de espesor, sin adición de colorantes y saborizantes que asimilen el sabor natural del ahumado, sin piel y con grasa entreverada no superior al 50%. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnica no enlatado y Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social y con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la resolución 2906 de 2007 o la norma que la modifique, adicioneo sustituya.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500- 1000 Gramos Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (pérdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		SALCHICHA DE POLLO x 50 gramos
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosada
	Olor	Característico
	Textura	Mordida Cárnica, Ligeramente Elástica, En Boca En Untuoso, Gustoso, Ligeramente Crocante Una Vez Freída.
ASPECTO GENERAL	Pechuga de pollo, agua, sal, condimentos, conservantes, empacado al vacío, con peso en sus unidades de 20 a 30 gr. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnica no enlatados Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.	
PRESENTACIÓN/ PESO	250 o 500 gramos Según necesidad de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMON ESPECIAL EN BLOQUE
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojizo
	Olor	Característico
	Textura	Cárnica, Elástica, Firme En La Mordida Y Suave Al Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne de cerdo 96 % libre de grasa. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnica no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.	
PRESENTACIÓN/ PESO	2500 gramos.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío. bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMON ESPECIAL TAJADO 96 % libre de grasa
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	ROJIZO
	OLOR	CARACTERISTICO
	TEXTURA	Cárnica, elástica, firme en la mordida y suave al Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne de cerdo 96 % libre de grasa, empacado al vacío. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnica no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.	
PRESENTACIÓN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMON SERRANO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Blanco Y Amarillenta
	Olor	Característico
	Textura	Compacto De Producto Curado.
ASPECTO GENERAL	De origen español. Extremidades posteriores del cerdo de raza blanca (LandracexLarge White) sometidas a la acción de la sal y posteriormente a un proceso de secado y maduración que les otorga unas características organolépticas propias y aptas para el consumo humano desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. Lonjas de 1 mm de espesor separadas una de la otra por guías. El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. El jamón en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.	
PRESENTACIÓN/ PESO	250- 500 o 1000 gramos de acuerdo a la necesidad de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima 6 meses, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		SALAMI
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	COLOR	Rosado
	OLOR	CARACTERISTICO
	TEXTURA	Firme y compacta
ASPECTO GENERAL	El producto de origen italiano puede contener: Carne de cerdo y res, tocino, especias, condimentos, antioxidantes, sal y pimienta, rebanadas de 3 mm de espesor. El salami debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados, Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.	
PRESENTACIÓN/ PESO	100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 °C.	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		PEPPERONI
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Brillante
	Olor	Característico
	Textura	Seco.
ASPECTO GENERAL	Producto de origen estadounidense, elaborado a base de carne, es seco y semi maduro, lo que quiere decir que es un embutido formado a partir de carnes curadas que se fermentan y secan al aire libre, en este caso el pepperoni pasa por un proceso de ahumado antes de ponerse a secar, la carne que se utiliza para elaborar esta clase de embutido puede ser de res o de cerdo, rebanadas de 3 mm de espesor. Debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social. La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius.	
PRESENTACIÓN/ PESO	250- 500 o 1000 gramos de acuerdo a la necesidad de la entidad	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C..	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, pérdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C..	



NOMBRE DEL PRODUCTO FOTO		JAMON DE PAVO
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Blancuzco
	Olor	Característico
	Textura	Cárnica, Elástica, Firme En La Mordida Y Suave Al Masticar.
ASPECTO GENERAL	Carne procesada lista para comer, hecha de carne de pavo cocida o curada, agua y otros ingredientes como aglutinantes. Sin conservantes. Cumplir con los requisitos establecidos en la Norma técnica colombiana (NTC) 1325, (% sobre Masa cruda) procesadas cárnicas no enlatados Resolución 2905 de 2007 de Ministerio de Protección Social.	
PRESENTACIÓN / PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado al vacío, bolsa grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas en buen estado, limpias y desinfectadas, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para que producto no pierda vacío y se pueda contaminar el producto. Se debe almacenar en canastillas plásticas dentro del cuarto frío a 0°C a 4 °C.	
VIDA ÚTIL	Vida útil mínima de treinta (30) días, refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica (perdida de vacío, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento caducada), contaminación física, química o microbiológica, perdida cadena de frío, embalaje sucio o roto, condiciones de transporte inadecuadas.	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4 °C.	



CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25/10/2022	Creación del documento
2	29-08-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio
FIRMANTE:	Coronel John Fredy Ubaque Rodríguez	Subdirector General del Club Militar.

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA
ANEXO 05 CHARCUTERIA Y SALSAMENTARIA (29-08-2024)

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20240829-130107-cb3174-89057006

Creación: 2024-08-29 13:01:07

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-08-30 20:00:58



Escanee el código
para verificación

Aprobación: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas

JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP

Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio

Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA
ANEXO 05 CHARCUTERIA Y SALSAMENTARIA (29-08-2024)

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20240829-130107-cb3174-89057006

Creación: 2024-08-29 13:01:07

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-08-30 20:00:58



Escanee el código
para verificación

Firma: Subdirector General del Club Militar

CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ

1111

asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General



REPORTE DE TRAZABILIDAD			 Escanee el código para verificación
CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA ANEXO 05 CHARCUTERIA Y SALSAMENTARIA (29-08-2024) <div>Club Militar</div> <div>gestionado por: azsign.com.co</div>			
Id Acuerdo: 20240829-130107-cb3174-89057006		Creación: 2024-08-29 13:01:07	
Estado: Finalizado		Finalización: 2024-08-30 20:00:58	
TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-08-29 13:01:08 Lec.: 2024-08-29 16:24:49 Res.: 2024-08-29 16:24:57 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-08-29 16:24:57 Lec.: 2024-08-29 16:28:00 Res.: 2024-08-29 17:08:49 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-08-29 17:08:49 Lec.: 2024-08-29 17:13:47 Res.: 2024-08-29 17:13:52 IP Res.: 191.156.144.218
Aprobación	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-08-29 17:13:52 Lec.: 2024-08-30 07:19:31 Res.: 2024-08-30 07:19:39 IP Res.: 200.91.222.50
Firma	CORONEL JOHN FREDY UBAQUE RODRÍGUEZ asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co Subdirector General	Aprobado	Env.: 2024-08-30 07:19:39 Lec.: 2024-08-30 18:45:13 Res.: 2024-08-30 20:00:58 IP Res.: 200.91.249.34