

	Documento de Condiciones Especiales	CÓDIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CARNE EN SALSA												
Código SIBOL	40149												
Nombre Comercial del Producto	ALBONDIGAS DE RES EN SALSA DE TOMATE ENLATADA 200000031 200000032												
Calidad	Requisitos Normativos: El producto debe cumplir con el Decreto 2162 de 1983, Decreto 2270 de 2012, Resolución del Ministerio de Protección Social 2905 de 2007 Resolución 2674 de 2013. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.												
Requisitos Específicos	Clasificación: Producto Cárnico Procesado Descripción del Producto: El Producto Carne de Res en salsa está elaborado a base de carne magra la cual proviene de animales de abasto. La carne en salsa se encuentra envasado en un medio de conserva elaborado con condimentos naturales y con las especias permitidas, como salsa de tomate, o cualquier otro liquido de cobertura adecuado. Ingredientes: Agua, carne de res, concentrado de tomate harina de trigo, proteína de soya, aceite vegetal, sal y especias y vinagre. Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="603 1370 1168 1601"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>73.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>17.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>2.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5.7 máximo</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	VALORES	Humedad (%)	73.0 Mínimo	Proteína (%)	17.0 Mínimo	Carbohidratos (%)	5.0 Mínimo	Cenizas (%)	2.0 Mínimo	pH	5.7 máximo
COMPONENTE	VALORES												
Humedad (%)	73.0 Mínimo												
Proteína (%)	17.0 Mínimo												
Carbohidratos (%)	5.0 Mínimo												
Cenizas (%)	2.0 Mínimo												
pH	5.7 máximo												
	Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:												

	PARAMETROS	RESULTADO
	Prueba de esterilidad comercial Microorganismos aerobios mesófilos Microorganismos anaerobios mesófilos Microorganismos aerobios Termófilos Microorganismos anerobios Termófilos	Satisfactorio Negativo Negativo Negativo Negativo
	<p>Requisitos nutricionales: No Aplica</p> <p>Otras características del producto: La prueba de esterilidad comercial debe ser satisfactoria.</p> <p>Condiciones de Transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vida Útil: Mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación.</p> <p>Requisitos del Comitente Vendedor: CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <p>Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.</p>	
Empaque y rotulado	<p>Empaque: 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.</p> <p>Rotulado: El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social No. 5109/2005 y Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.</p>	
Presentación	<p>Contenido: SAP 200000031 Albóndigas en lata x 160gr. SAP 200000032 Albóndigas en lata x 440gr.</p> <p>Presentación del Producto: Caja en cartón Corrugado por 24 o 48 unidades según contenido.</p>	