

 <b>BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA</b>	<b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO</b>	<b>CÓDIGO:</b> ST-CA-01-FT-01
		<b>VIGENCIA DESDE:</b> 17/06/2010
		<b>VERSION:</b> 2

**Espacio para incluir logo o encabezado de la ficha técnica de la entidad si ésta lo considera necesario**

El presente formato lo ha establecido la BMC como una guía para que cada una de las entidades que negocien lo utilice en la elaboración de la ficha técnica de producto. Los campos serán diligenciados de acuerdo con la aplicabilidad, **los campos subrayados son obligatorios.**

<b><u>Nombre del Producto (SIBOL)</u></b>	CARNE DE CERDO
<b><u>Código del Producto (SIBOL)</u></b>	40139
<b><u>Categoría</u></b>	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria
<b><u>Calidad</u></b>	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271
<b><u>Generalidades</u></b>	<p>Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.</p> <p>Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.</p>
<b><u>Requisitos generales</u></b>	<p>La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales.</p> <p>La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.</p> <p>La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano.</p>
<b><u>Requisitos Específicos</u></b>	En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie.

	<p>La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.</p> <p>La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.</p> <p>La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social</p>
<b>Empaque y rotulado</b>	<p>Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.</p> <p>La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas.</p>
<b><u>Presentación</u></b>	<p>El producto podrá ser distribuido o comercializado en canal o cortes, según lo requiera el mercado.</p> <p>El peso debe ser indicado en las unidades del Sistema Métrico Internacional.</p>
<b>Especificaciones de la negociación</b>	<p>En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte.</p> <p>De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto</p>

