



| | | | | | |
|---|---|----------------------------------|----|---|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  <small>Ministerio de Defensa</small> | |
| | | Versión No. 01 | | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | ARVEJA SECA VERDE |
|--------------------------|--------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002281/ SAP 200001619/ SAP 200002282 |
| | Clasificación | GRANOS |
| | Descripción del Producto | Granos de la especie <i>Pisum sativum</i> L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|------------|----------------------|--------------|-----|---------------|-----|---------------|-----|--------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| | Requisitos Fisicoquímicos | <p>Minimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6,35 mm (1/8 de pulgada) y se clasifica según el grado así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor Máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grano Dañado</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Grano abierto</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastantes</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (% en base húmeda)</td> <td>13 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 – NTC 791</i></p> | Componente | Valor Máximo en masa | Grano Dañado | 3,0 | Grano abierto | 2,0 | Grano partido | 2,0 | Variedades contrastantes | 3,0 | Humedad (% en base húmeda) | 13 Máximo |
| | Componente | Valor Máximo en masa | | | | | | | | | | | | |
| | Grano Dañado | 3,0 | | | | | | | | | | | | |
| | Grano abierto | 2,0 | | | | | | | | | | | | |
| Grano partido | 2,0 | | | | | | | | | | | | | |
| Variedades contrastantes | 3,0 | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (% en base húmeda) | 13 Máximo | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados. | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega. | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC 791 (Segunda actualización), Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002281 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg. SAP 200001619 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. SAP 200002282 Bulto x 25 Kg. |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200002281 y SAP 200001619 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 2.5 y 3.0; los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002282 El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005. |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| 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. |
|----------------------------------|--|



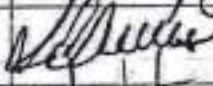
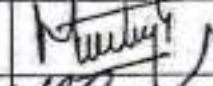
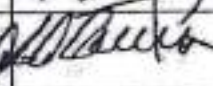
| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calibre del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Febrero de 2022 |
|-----------------------------|------------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|-----------------|-----------------------|--|-------------|-------|---------|--|-----|-----|--|--|-----|-----|--------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--|------|-------|--|--|----------------|--|--|------|--|--|--|------------|--|--|------|--|--|--|-----------------|--|--|------|--|--|--|-----------------|--|--|------|--|--|--|-----------------------|--|--|------|--|--|--|---------|--|--|-------|-------------|---------|--|-----|-----|--------------------|---|------|-------------------|---|------|
| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>Inclusión código SAP: 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> <th colspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th></th> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> <td>Materia Dura</td> <td></td> <td></td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> <td>Granos Dañados</td> <td></td> <td></td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Inpuranzas</td> <td></td> <td></td> <td>0,1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Partidos</td> <td></td> <td></td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Abiertos</td> <td></td> <td></td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Variedad de Contraste</td> <td></td> <td></td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Humedad</td> <td></td> <td></td> <td>13,0%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Daños por Insectos</td> <td>-</td> <td>0,5%</td> </tr> <tr> <td>Materias Extrañas</td> <td>-</td> <td>0,5%</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | VALORES X GR. | | COMPONENTES | | En Masa | | MIN | MAX | | | MIN | MAX | Granos secos | 10 ⁴ | 10 ⁵ | Materia Dura | | | 1,0% | MOHOS | | | Granos Dañados | | | 3,0% | | | | Inpuranzas | | | 0,1% | | | | Granos Partidos | | | 2,0% | | | | Granos Abiertos | | | 2,0% | | | | Variedad de Contraste | | | 3,0% | | | | Humedad | | | 13,0% | COMPONENTES | En Masa | | MIN | MAX | Daños por Insectos | - | 0,5% | Materias Extrañas | - | 0,5% |
| REQUISITO | VALORES X GR. | | COMPONENTES | | En Masa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MIN | MAX | | | MIN | MAX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Granos secos | 10 ⁴ | 10 ⁵ | Materia Dura | | | 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MOHOS | | | Granos Dañados | | | 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Inpuranzas | | | 0,1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Granos Partidos | | | 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Granos Abiertos | | | 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Variedad de Contraste | | | 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Humedad | | | 13,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPONENTES | En Masa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MIN | MAX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Daños por Insectos | - | 0,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materias Extrañas | - | 0,5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | <p>Se cambia el código SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentación de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto. Los códigos SIC y SAP de la presentación de 500 gr no corresponden, por ende, se cambia el código SAP 200000069 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido presentación y empaque. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | |
|----|--|
| 9 | Se modifica código SAP 200000634 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb. se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca. |
| 10 | Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". |
| 11 | Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la "Resolución 2674 de 2013", se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21. |
| 12 | Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|---|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 16 FEB 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 FEB 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |

1000 000 000

1000 000 000

1000 000 000

| | | | | | |
|---|---|----------------------------------|---------------|---|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 4 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| | |
|--------------------------|----------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | AZÚCAR BLANCO |
|--------------------------|----------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000085 / SAP 200002231 / SAP 200001598/ SAP 200002155 |
| | Clasificación | AZUCAR |
| | Descripción del Producto | Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Caña de Azúcar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----------|----------------|-----------|-----------------------|--------|-------------------------|--------------------|---|---------------|---|------|-------------------------|-----------------------|-------|--------------------|---|-----|------------------------|----------|----------|--|---|-------|---|---|----------|----------|------------|---|---|---|---|-----------|----------|----------------------|----|---|---|---|-----------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETRO</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polarización a 20°C, °Z</td> <td>99,4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0,07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm, UI</td> <td>-</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm, UI</td> <td>-</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de Azufre (SO₂) mg/kg</td> <td>-</td> <td><10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Última Actualización)</p> | REQUISITO | PARAMETRO | | MINIMO | MAXIMO | Polarización a 20°C, °Z | 99,4 | - | Cenizas % m/m | - | 0,15 | Humedad Granulado % m/m | - | 0,07 | Color a 420 nm, UI | - | 400 | Turbiedad a 420 nm, UI | - | 250 | Dióxido de Azufre (SO ₂) mg/kg | - | <10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | REQUISITO | PARAMETRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MINIMO | MAXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Polarización a 20°C, °Z | 99,4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas % m/m | - | 0,15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad Granulado % m/m | - | 0,07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color a 420 nm, UI | - | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turbiedad a 420 nm, UI | - | 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dióxido de Azufre (SO ₂) mg/kg | - | <10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>C</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>40 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>40 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10 ufc/g</td> <td>10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli (*)</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 11: Azúcar, Jarabe Y Miel Resolución 1407 De 2022</p> | Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | C | m | M | Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 10 ² ufc/g | Mohos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | Levaduras | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | Coliformes | 1 | 3 | 5 | 3 | <10 ufc/g | 10 ufc/g | Escherichia Coli (*) | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- |
| Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | C | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 10 ² ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Levaduras | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes | 1 | 3 | 5 | 3 | <10 ufc/g | 10 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli (*) | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|---|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. | |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000085 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001598 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002231 Bulto x 25 Kilogramos SAP200002155 Paquete de 200 sobres o Tubipacks en Paca x 10 paquetes. |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200000085 y SAP 200001598 deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil. Bolsa de polipropileno de calibre 2,20 mezcla de alta y baja densidad. SAP 200002231 El empaque debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefinas para embalaje), también se acepta saco de polietileno que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefinas). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso. SAP 200002155 Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere la característica del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe tener abertura abre fácil. |
| | Rotulado | El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación. | |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capítulo VII. | |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. • 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: | Septiembre 2023 |
|-----------------------------|------------------------|

CONTROL DE CAMBIOS:

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|--------------------------------|-----------|-----------|-----------|--|--------|--------|--------|--------|---------------------|------|---|------------------------|------|---|---------------|---|------|---------------|---|------|-------------------------|---|------|-------------------------|---|------|--------------------|---|-----|--------------------|---|-----|------------------------|---|-----|------------------------|---|-----|--|--|--|--------------------------------|---|------|
| 1 | Versión Inicial | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 611, se cambia recibo a 3 meses después de producción. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Se retira Requisito Nutricional de adición de Vitamina A del Decreto 1324 /1998, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que deroga esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de papel de tres capas de 82 – 85 kg/m ² a El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m ² , 100% polipropileno virgen (certificado); el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefina para embalaje), también se acepta saco de poliolefina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefina). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de poliolefina de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso, se incluye requisito de registro sanitario. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Mm Protección Social 335 de 2011 para rotulado de producto. Código 690 reemplazado por código 37402, código 25513 reemplazado por código 37403. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. 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 adiciona código SAP. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se retira fecha de vencimiento dado que la resolución 5106/07 exime este producto de su declaración. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se ajustan la referencia de códigos SAP de acuerdo al listado de materiales. En Otras características de producto se retira la solicitud de declaración de fecha de vencimiento y se estipula el requisito así: "El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos o indicar fecha de empaque o referir número de lote, según la Resolución Ministerio Protección Social 5106/2003. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre del Producto de AZÚCAR a AZÚCAR BLANCO. Se retira el código SIC y se mantiene solo el código SAP que es el aplicable por la entidad. Se ajusta la Clasificación de BLANCO a AZÚCAR. Se ajusta el parámetro de Humedad de 0.075 a 0.07 según lo estipulado en la NTC 611. Se retira del ítem Otras características del producto la siguiente condición "El azúcar debe ser de ingenios Colombianos", lo cual no permite la pluralidad de orígenes. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 06.</p> <p>Se actualiza la descripción del Producto según NTC 611 (Sexta Actualización) así: "Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris</i> L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI".</p> <p>Se actualizan requisitos fisicoquímicos por Sexta actualización de NTC 611 así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETRO</th> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETRO</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MÁXIMO</th> <th>MINIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polarización a 20°C</td> <td>99.4</td> <td>-</td> <td>Polarización a 20°C °Z</td> <td>99.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm. UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>Color a 420 nm. UI</td> <td>-</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm. UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>Turbiedad a 420 nm. UI</td> <td>-</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Densidad de Azúcar (50°) mg/kg</td> <td>-</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona de donde se toma la referencia de los datos de las tablas en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos.</p> <p>Se agrega información a Otras Características del Producto así: "El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales." Y "El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños".</p> <p>Se cambia referencia "saco a granel de 50 Kilogramos" por "Bulto de 50 Kilogramos" en Contenido y Presentación del producto, con el fin de que los términos sean igual a como se solicita en FTN.</p> <p>En Normatividad se adiciona requerimiento "Resolución 2674 de 2013".</p> <p>Se actualiza información de Condiciones de Transportes y almacenamiento: "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones adecuadas y certificados por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."</p> <p>Se actualiza información en Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador así:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) | REQUISITO | PARÁMETRO | | REQUISITO | PARÁMETRO | | MINIMO | MÁXIMO | MINIMO | MÁXIMO | Polarización a 20°C | 99.4 | - | Polarización a 20°C °Z | 99.4 | - | Cenizas % m/m | - | 0.15 | Cenizas % m/m | - | 0.15 | Humedad Granulado % m/m | - | 0.07 | Humedad Granulado % m/m | - | 0.07 | Color a 420 nm. UI | - | 400 | Color a 420 nm. UI | - | 400 | Turbiedad a 420 nm. UI | - | 400 | Turbiedad a 420 nm. UI | - | 250 | | | | Densidad de Azúcar (50°) mg/kg | - | <100 |
| REQUISITO | PARÁMETRO | | REQUISITO | PARÁMETRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MINIMO | MÁXIMO | | MINIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Polarización a 20°C | 99.4 | - | Polarización a 20°C °Z | 99.4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas % m/m | - | 0.15 | Cenizas % m/m | - | 0.15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad Granulado % m/m | - | 0.07 | Humedad Granulado % m/m | - | 0.07 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color a 420 nm. UI | - | 400 | Color a 420 nm. UI | - | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Turbiedad a 420 nm. UI | - | 400 | Turbiedad a 420 nm. UI | - | 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Densidad de Azúcar (50°) mg/kg | - | <100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <p>Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p> <p>Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|---------------|---|-----|----------------------------------|----------|----------------------------------|----|----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|-----|-----|---|---|----|----|--------------------------------|---|---|---|----|---|---|-----|----|-------------------|---|---|---|----|---|---|----|----|-----------------------|---|---|-----|-----|---|---|----|----|-----------------------|---|---|----|----|---|---|-----|---|-------------------------|---|---|---|---|---|---|----|----|-----------|------|---------------|---|---|---|---|--------------------|---|---|---|---|----------|----------|-------|---|---|---|---|----------|----------|-----------|---|---|---|---|----------|----------|------------|---|---|---|---|-----------|----------|------------------|----|---|---|---|-----------|-----|
| 11 | Se adiciona código SAP 200002181, Bulto x 25 Kg a granel de Azúcar blanco, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Se retira SAP 200000086, azúcar blanco bulto X 50 kg, en razón a que la res 2400 de 1979 recomienda no sobrepasar los 25 kg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Se modifica código SAP 200002181 azúcar blanco bulto x 25 kg por SAP 200002231. Se retira código SAP 200002155 por no estar en uso. Se adiciona código SAP 200001598 azúcar x Kg. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | <p>Se actualiza formato PA-FD-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICSE 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se ajustan requisitos microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 611 (Última Actualización).</p> <p>Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMAR JAVZT.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | <p>Se cambian los parámetros microbiológicos con referencia a la NTC 611 y se ajusta a la Resolución 1407 de 2022.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Requisito</th> <th colspan="4">Método filtración por Membrana (UFC/100g)</th> <th colspan="4">Método Recuento en Placa (UFC/g)</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>250</td> <td>550</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>30</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Totales</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>120</td> <td>300</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>NA</td> <td>NA</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli 10g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Última Actualización)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestra clase</th> <th>n</th> <th>C</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>40 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>40 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10 ufc/g</td> <td>10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 11: Azúcar, Jarabe y Mel Resolución 1407 de 2022</p> <p>En certificaciones fabricantes y comercializadores se agrega "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> | Requisito | Método filtración por Membrana (UFC/100g) | | | | Método Recuento en Placa (UFC/g) | | | | n | c | m | M | n | c | m | M | Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas | 5 | 3 | 250 | 550 | 5 | 3 | 30 | 60 | Recuento de Coliformes Totales | 5 | 3 | 5 | 50 | 5 | 3 | <10 | 10 | Recuento de Mohos | 5 | 3 | 5 | 15 | 5 | 3 | 10 | 40 | Recuento de Levaduras | 5 | 3 | 120 | 300 | 5 | 3 | 10 | 40 | Recuento de E. Coli g | 5 | 3 | NA | NA | 5 | 3 | <10 | - | Recuento de E. Coli 10g | 5 | 0 | 0 | - | 5 | 0 | NA | NA | Parámetro | Caso | Muestra clase | n | C | m | M | Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 10 ufc/g | Mohos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | Levaduras | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | Coliformes | 1 | 3 | 5 | 3 | <10 ufc/g | 10 ufc/g | Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- |
| Requisito | Método filtración por Membrana (UFC/100g) | | | | Método Recuento en Placa (UFC/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | n | | c | m | M | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas | 5 | 3 | 250 | 550 | 5 | 3 | 30 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes Totales | 5 | 3 | 5 | 50 | 5 | 3 | <10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos | 5 | 3 | 5 | 15 | 5 | 3 | 10 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Levaduras | 5 | 3 | 120 | 300 | 5 | 3 | 10 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. Coli g | 5 | 3 | NA | NA | 5 | 3 | <10 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. Coli 10g | 5 | 0 | 0 | - | 5 | 0 | NA | NA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Caso | Muestra clase | n | C | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobios mesófilos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 10 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Levaduras | 1 | 3 | 5 | 3 | 20 ufc/g | 40 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes | 1 | 3 | 5 | 3 | <10 ufc/g | 10 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 20 SEP 2023 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 20 SEP 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro | 20 SEP 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro | 20 SEP 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 20 SEP 2023 | |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 20 SEP 2023 | |

| | | | | | |
|---|--------|--|----------------|---------------|---|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | |  |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 02 | Página 1 de 8 | |
| | | Fecha: 23 04 2024 | | | |

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA |
|-------------------|---------------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 2000002131 / SAP 2000001620 / SAP 200002233 / SAP 200002335 |
| | Clasificación | BEBIDAS |
| | Descripción del Producto | Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate, elaborado a partir del cacao y mezclado con otros aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, cuya preparación debe ser homogénea e instantánea. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Azúcar, cocoa en polvo, emulsificante (lecitina de soya) reguladores de acidez, sal, sabor artificial, vitaminas y minerales (A, D, B2, B1, hierro y calcio) y edulcorantes, aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|--------------|-----------|------------|--------|--------|-------------|----------------|-----|-------------------------------------|--------------|----|--------------------------|---|----|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="649 976 1485 1144"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Contenidos de azúcar (%)</td> <td>-</td> <td>71</td> </tr> </tbody> </table> Tabla 1. NTC 3819 (cuarta actualización) | | | REQUISITOS | Mínimo | Máximo | Humedad (%) | - | 4,0 | Tiempo de instantaneidad (segundos) | - | 30 | Contenidos de azúcar (%) | - | 71 |
| | REQUISITOS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | - | 4,0 | | | | | | | | | | | | | |
| | Tiempo de instantaneidad (segundos) | - | 30 | | | | | | | | | | | | | |
| Contenidos de azúcar (%) | - | 71 | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="649 1270 1485 1375"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos 6.1 Cacao en polvo o cocoa. Resolución 1407 de 2022. | | | REQUISITO | n | c | m | M | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá ser mayor de: 1 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. 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. | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3619 (cuarta actualización), NTC 518:2023, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, 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 200002131 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200002335 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G. embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200001620 Bebida Achocolatada Instantánea Tarro *300 G Embalado en caja de 30 Tarros SAP 200002233 Bebida Achocolatada Instantánea Bulto x 25 kilogramos. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto deberá estar empacado de la siguiente manera: SAP 200002131 / SAP 200002335 Debe estar empacado bolsa BOPP + metalizado + Foil + Pebd con zipper. SAP 200001620 Debe estar empacado en envase plástico sellado con Foil + tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. SAP 200002233 Debe estar empacado en bulto laminado con funda de PE x 25 Kg. |
| | 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 de doce (12) 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, permiso o notificación sanitaria (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). - 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado BPM o Certificado BASC emitido por autoridad sanitaria competente. |
|---|---|

| | |
|-----------------------------|------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | MAYO 2024 |
|-----------------------------|------------------|

| |
|---------------------------|
| CONTROL DE CAMBIOS |
|---------------------------|

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|-------------------------------------|--------|-----------|--|--|--------|--------|----------|-------|-------------------|-------------|---|----|-------------|---------------------------|-----|---------------------------------|------|---|-----------------------------------|-----|-----|-------------------------------------|-----|-----------------------------------|--------|-----|-----|-------------------------|--|----|--------|-------|------|--|--|--|----------------|--|--|--|--|--|-----------|--|--|--|--|--|-----------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|--|---|---|--------|--------|---|--|---|---|--------|--------|---|--|---|---|-----|----|---|----------------------------|---|---|-----|----|---|--|---|---|----|---|---|----------------------------|---|---|----|---|---|---------------------------------------|---|---|-----|-----|---|---------------------------------------|---|---|-----|-----|---|--------------------------------------|---|---|---|---|---|--------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 1 | Versión Inicial | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000, se retira el requisito norma técnica 512-1. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000 versión 2. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Se cambia requisito específico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación. Se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, específicamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos. Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, específicamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, FSSC 22000 Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira El rotulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se hace ajuste de la vida útil de producto de 24 meses a mínimo 4 meses. Se adiciona código SAP. Se adiciona certificaciones de calidad para el producto. Se adicionan certificaciones de calidad HACCP, Certificado BASC, Certificado BPM. Se retira ingrediente extracto de malta de la formulación. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se adiciona presentación de 300 gramos y 30 kilos de producto, se especifican condiciones de empaque y presentación de producto, se hace inclusión de la palabra mínimo en el contenido del producto. Se cambian los requisitos microbiológicos según la NTC 518 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10000</td> <td>15000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes /g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>11</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td><3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Detección <i>Salmonella</i>/ 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Limite máximo para Aflatoxinas totales</td> <td></td> <td></td> <td>20ppm</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Requisito | n | m | M | c | Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1 | 10000 | 15000 | NMP Coliformes /g | 3 | 1 | 11 | 70 | NMP Coliformes fecales /g | 3 | 0 | <3 | 0 | Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 1 | 100 | 200 | Detección <i>Salmonella</i> / 25g | 3 | 0 | 0 | - | Limite máximo para Aflatoxinas totales | | | 20ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1 | 10000 | 15000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes /g | 3 | 1 | 11 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes fecales /g | 3 | 0 | <3 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 1 | 100 | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección <i>Salmonella</i> / 25g | 3 | 0 | 0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Limite máximo para Aflatoxinas totales | | | 20ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos según la NTC 3619. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Valores</th> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th rowspan="2">Mínimo</th> <th rowspan="2">Máximo</th> </tr> <tr> <th>Mín</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (10%)</td> <td>5.0</td> <td>7.0</td> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>2.0</td> <td>4.0</td> <td>Contenido de grasa de cacao (%)</td> <td>14.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>1.0</td> <td>3.0</td> <td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Cenizo</td> <td>2.0</td> <td>3.0</td> <td>Contenido de azúcar (%)</td> <td></td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Finura</td> <td>99</td> <td>99.7</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Microorganismo</th> <th colspan="6">Bacterias</th> </tr> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>u</th> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>u</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10 000</td> <td>15 000</td> <td>-</td> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10 000</td> <td>15 000</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td><10</td> <td>20</td> <td>-</td> <td>Coliformes totales (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td><10</td> <td>20</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Coliformes fecales (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>-</td> <td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> (25g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Detección de <i>Salmonella</i> (25g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | Requisito | Valores | | Parámetro | Mínimo | Máximo | Mín | Max | pH (10%) | 5.0 | 7.0 | Humedad (%) | | 4 | Humedad (%) | 2.0 | 4.0 | Contenido de grasa de cacao (%) | 14.4 | | Grasa (%) | 1.0 | 3.0 | Tiempo de instantaneidad (segundos) | | 30 | Cenizo | 2.0 | 3.0 | Contenido de azúcar (%) | | 71 | Finura | 99 | 99.7 | | | | Microorganismo | | | | | | Bacterias | | | | | | Requisito | n | m | M | c | u | Requisito | n | m | M | c | u | Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) | 3 | 1 | 10 000 | 15 000 | - | Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) | 3 | 1 | 10 000 | 15 000 | - | Recuento de coliformes totales (UFC/g) | 3 | 1 | <10 | 20 | - | Coliformes totales (UFC/g) | 3 | 1 | <10 | 20 | - | Recuento de coliformes fecales (UFC/g) | 3 | 0 | <1 | - | - | Coliformes fecales (UFC/g) | 3 | 0 | <1 | - | - | Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 200 | - | Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 200 | - | Detección de <i>Salmonella</i> (25g) | 3 | 0 | 0 | - | - | Detección de <i>Salmonella</i> (25g) | 3 | 0 | 0 | - | - |
| Requisito | Valores | | Parámetro | Mínimo | | | | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mín | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH (10%) | 5.0 | 7.0 | Humedad (%) | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | 2.0 | 4.0 | Contenido de grasa de cacao (%) | 14.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa (%) | 1.0 | 3.0 | Tiempo de instantaneidad (segundos) | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizo | 2.0 | 3.0 | Contenido de azúcar (%) | | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Finura | 99 | 99.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Microorganismo | | | | | | Bacterias | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito | n | m | M | c | u | Requisito | n | m | M | c | u | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) | 3 | 1 | 10 000 | 15 000 | - | Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g) | 3 | 1 | 10 000 | 15 000 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes totales (UFC/g) | 3 | 1 | <10 | 20 | - | Coliformes totales (UFC/g) | 3 | 1 | <10 | 20 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes fecales (UFC/g) | 3 | 0 | <1 | - | - | Coliformes fecales (UFC/g) | 3 | 0 | <1 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 200 | - | Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 200 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> (25g) | 3 | 0 | 0 | - | - | Detección de <i>Salmonella</i> (25g) | 3 | 0 | 0 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Se incluye código SIC de la Presentación de 1000 gr. Se ajusta la normatividad de la NTC 518 a la NTC 3619. Se incluyen otras características del Producto. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto estandarizando el contenido mínimo de vitaminas y minerales, por lo que retira el fumarato ferroso, la vitamina B3, D3 y B12, se deja la vitamina D. Se ajusta la normatividad de la NTC 3619 Chocolate de mesa instantáneo a la NTC 518 Cacao en Polvo y sus Mezclas secas con edulcorantes y se incluye la Resolución No. 1511 de 2011 Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano. Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos con base en la NTC 518 y Resolución No. 1511 de 2011, en el parámetro de Grasa: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Humedad (%) | | 4 |
| Contenido de grasa de cacao (%) | 14,4 | |
| Tiempo de instantaneidad (segundos) | | 30 |
| Contenido de azúcar (%) | | 71 |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-----------------------------|--------|--------|
| Humedad | - | 4% |
| Contenido de grasa de cacao | 2% | - |
| Tiempo de instantaneidad | - | 30 |
| Contenido de azúcar | - | 71% |

Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la NTC 518, norma aplicable al producto:

| Microorganismo | n | c | m | M |
|--|---|---|-----|------|
| Recuento de microorganismos aerobios viables (UFC/g) | 1 | 1 | 100 | 1000 |
| Recuento de coliformes totales (UFC/g) | 1 | 1 | 10 | 100 |
| Recuento de coliformes aerobios (UFC/g) | 1 | 1 | 10 | 100 |
| Recuento de levaduras y mohos (UFC/g) | 1 | 1 | 100 | 1000 |
| Detección de Salmonella (25g) | 1 | 0 | 0 | - |

| Microorganismo | n | c | m | M |
|--|---|---|-----|------|
| Recuento de microorganismos aerobios viables (UFC/g) | 1 | 1 | 100 | 1000 |
| Recuento de coliformes totales (UFC/g) | 1 | 1 | 10 | 100 |
| Recuento de coliformes aerobios (UFC/g) | 1 | 1 | 10 | 100 |
| Recuento de levaduras y mohos (UFC/g) | 1 | 1 | 100 | 1000 |
| Detección de Salmonella (25g) | 1 | 0 | 0 | - |

12 Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.
 En otras características del producto se adiciona: 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. 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.* En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así: se retira. "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación." Se ajusta: El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción.
 Se ajustan las Certificaciones de Proveedor 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).
 - Certificado HACCP o Certificado BASC o Certificado BPM emitido por autoridad sanitaria competente, porque no es un producto clasificado como de Alto Riesgo y cualquiera de las certificaciones solicitadas son suficientes para asegurar la calidad del producto.

13 Se retira código SAP 200000776 presentación Bolea x 1000 gramos mínimo, ya que esta presentación ya no se utiliza en la entidad y el código se encuentra bloqueado en sistema SAP, se adiciona código SAP 2000021836 presentación Bulto 25 Kg. Se adiciona referencia requisitos microbiológicos, además en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013.

14 Se retira código SAP 200000813 Bulto x 30 kilogramos mínimo, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no es recomendado sobrepasar cargas superiores a 25 kg.
 Se retira código SAP 200000897 bebida achocolatada por 300 g por SAP 200001820, SAP 200002183 Bulto x 25 kilogramos mínimo por SAP 200002233 bebida achocolatada instantánea "25 Kg, se modifica código SAP 200000095 por SAP 200002131 Bebida achocolatada " 200 g.

15 Se ajusta control de cambios unificando los cambios del ítem 14 e ítem 15 (actualización 25 Nov 2020), ya que por error de digitación se parió información en dos filas. Y se organiza continuación de los cambios.
 Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos" se ajustan los requerimientos de vida útil. Se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000. Y se ajusta puede presentar certificación BASC o BPM.

16 Actualización Información a Formato PA-PO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP 200002335, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes de acuerdo con la naturaleza del producto. Cambios realizados por JPMR fecha Noviembre/2021

17 En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, ISO-22000, FSSC 22000, BPM, BASC y se deja de carácter voluntario.

18 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos – Referencia: Tabla 2 - NTC 518: 2008

| Microorganismo | n | c | m | M |
|--|---|---|--------|--------|
| Recuento de microorganismos aerobios viables (UFC/g) | 3 | 1 | 10 000 | 10 000 |
| Recuento de coliformes totales (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 200 |
| Recuento de coliformes aerobios (UFC/g) | 3 | 0 | 100 | - |
| Recuento de levaduras y mohos (UFC/g) | 3 | 1 | 100 | 1000 |
| Detección de Salmonella (25g) | 5 | 0 | 0 | - |

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6.1 Cacao en polvo o cacao, norma aplicable al producto


| REQUISITO | n | c | m | M |
|----------------|---|---|--------------|---|
| Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |

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.

| | En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|--------|-------------------------------------|--------|---------|--|--|-----------|--------|--------|------------|--------|--------|---------|---|----|-------------|---|-----|-----------------------------|----|---|---------------------------------|------|---|--------------------------|---|----|-------------------------------------|---|----|---------------------|---|-----|-------------------------|---|----|
| 19 | <p>Fecha de modificación: 03/01/2024.</p> <p>En ingredientes se agrega emulsificante (lecitina de soya) en requisitos fisicoquímicos según NTC 3619 cuarta actualización, se actualizan requisitos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ANTES</th> <th colspan="3">DESPUES</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>REQUISITOS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>4%</td> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao</td> <td>2%</td> <td>-</td> <td>Contenido de grasa de cacao (%)</td> <td>14.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Tiempo de instantaneidad</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcar</td> <td>-</td> <td>71%</td> <td>Contenido de azúcar (%)</td> <td>-</td> <td>71</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización)</p> <p>Se cambió el contenido máximo de Plomo de 2 mg/Kg a 1 mg/Kg, y este no podrá superar el último valor, según NTC 3619 cuarta actualización.</p> <p>En requisitos normativos se agrega la en NTC 3619 cuarta actualización</p> <p>En Empaque y/o Embalaje del producto código SAP 200001520 se agregó que el envase plástico debe ser sellado con Foil.</p> <p>En certificaciones se deja como requisito registro sanitario y se suprime "permiso o notificación Sanitaria del producto" lo anterior para el aseguramiento de la calidad de este. Cambios realizados por DASR enero de 2024.</p> | ANTES | | | DESPUES | | | Parámetro | Mínimo | Máximo | REQUISITOS | Mínimo | Máximo | Humedad | - | 4% | Humedad (%) | - | 4.0 | Contenido de grasa de cacao | 2% | - | Contenido de grasa de cacao (%) | 14.4 | - | Tiempo de instantaneidad | - | 30 | Tiempo de instantaneidad (segundos) | - | 30 | Contenido de azúcar | - | 71% | Contenido de azúcar (%) | - | 71 |
| ANTES | | | DESPUES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | REQUISITOS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | - | 4% | Humedad (%) | - | 4.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de grasa de cacao | 2% | - | Contenido de grasa de cacao (%) | 14.4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tiempo de instantaneidad | - | 30 | Tiempo de instantaneidad (segundos) | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de azúcar | - | 71% | Contenido de azúcar (%) | - | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | <p>Fecha de modificación: 08/02/2024</p> <p>Teniendo en cuenta que este producto es de riesgo bajo para la salud pública, se agrega en certificaciones también la opción de tener permiso o notificación Sanitaria del producto". Cambios realizados 27/02/2024 por DASR</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | <p>En los requisitos fisicoquímicos se retira el contenido de grasa de cacao de la Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización) teniendo en cuenta que este valor corresponde a la información del chocolate de mesa instantánea en su porcentaje de base seca.</p> <p>Se agrega en requisitos fisicoquímicos el % de grasa de cacao debe ser mínimo 2% debido a que la Bebida Achocolatada es elaborada a partir del cacao con la adición de ingredientes permitidos, en mayor cantidad haciendo que este porcentaje sea menor en el producto final. Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | <p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02</p> <p>En normalividad se actualiza versión de la NTC-518 del 2002 al 2023</p> <p>En los ingredientes se incluye adición de edulcorantes</p> <p>En otras características del producto se retira el texto: el producto no debe contener las dextrinas</p> <p>En normalividad y rotulado se incluye el texto y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados el 17/05/2024 por MCRG.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|-----------------------------------|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | María Catalina Rodríguez González | 17 MAY 2024 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 17 MAY 2024 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola García Avendaño | 17 MAY 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Fabian Ernesto Ponguta Castro | 17 MAY 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanez Montenegro | 17 MAY 2024 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 17 MAY 2024 | |
| Aprobó | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 17 MAY 2024 | |

HOJA EN BLANCO

| | | | |
|---|---|----------------------------------|----------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 |
| | | Fecha: | 26 / 03 / 2021 |

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO) |
|--------------------------|--------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 |
| | Clasificación | Bocadillo |
| | Descripción del Producto | Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------|-----|-----|---|--|----|--|-----|----|--|----|----|----|---|-----------------------------|---|----|-----|---|---|---|-----|---|---|---|---|-----|----|---|---|---|-----|---|---|---------------|------------------------|-------------------------|------|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Min</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)</td> <td>75</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Humedad en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td>11</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td>80</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante</p> <p><i>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</i></p> | Requisitos | Min | Máx | *Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix) | 75 | 85 | Humedad en Fracción de Masa Expresada como % | 11 | 20 | Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como % | 80 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos | Min | Máx | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | *Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix) | 75 | 85 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad en Fracción de Masa Expresada como % | 11 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como % | 80 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/g</td> <td>1</td> <td>30</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductoras UFC/g</td> <td>5</td> <td><12</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales en placa UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite Máximo en mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Plomo (Pb)</td> <td>0,05</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</i></p> | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g | 5 | 10 | 100 | 2 | Recuento de mohos UFC/g | 5 | 10 | 50 | 2 | Recuento de levaduras UFC/g | 1 | 30 | 100 | 2 | Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductoras UFC/g | 5 | <12 | - | 3 | Recuento de coliformes totales en placa UFC/g | 5 | <10 | 10 | 2 | Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g | 5 | <10 | - | 3 | Contaminantes | Límite Máximo en mg/Kg | Contenido de Plomo (Pb) | 0,05 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g | 5 | 10 | 100 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos UFC/g | 5 | 10 | 50 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de levaduras UFC/g | 1 | 30 | 100 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductoras UFC/g | 5 | <12 | - | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes totales en placa UFC/g | 5 | <10 | 10 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g | 5 | <10 | - | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contaminantes | Límite Máximo en mg/Kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de Plomo (Pb) | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Handwritten signature

| | | |
|---|---------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. |
| REQUISITOS NORMATIVOS | | Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856. |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | <p>SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos. SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos. SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades</p> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.</p> |
| | Rotulado | Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | | El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración. |
| 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 o Favorable con condiciones, 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 | | 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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | | NOVIEMBRE DE 2022 |

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |

Continua Ficha Técnica de Producto ...

| | |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 3 | 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 4 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984." Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "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 o Favorable con condiciones, 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 adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar empaquetado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011." Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
| 6 | Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bajo código SAP 200000109 |
| 7 | Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021. |
| 8 | Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|---|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez | 25 NOV 2022 | |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 25 NOV 2022 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 25 NOV 2022 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 25 NOV 2022 | |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 25 NOV 2022 | |

| | | | | |
|---|--|------------------|---------------|------|
| PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | |
| | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |
|  | | | | |

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | CAFÉ CONSUMO TOSTADO Y MOLIDO |
|--------------------------|--------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002368 |
| | Clasificación | Café |
| | Descripción del Producto | Café tostado y molido sin descafeinar. Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Granos de café en almendra verde, de acuerdo a la siguiente proporción: Café Consumo: 100%. | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|------------|--------------------------------------|------------|---------|---|-----|------------------|-----|--|------------|----|--|------------------------------------|-----|--|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo (%)</th> <th>Máximo (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">4,0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Solubles</td> <td style="text-align: center;">1,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracción</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de cafeína (Base seca %)</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos fisicoquímicos para café tostado, molido</i></p> <p>Teniendo en cuenta el parámetro para molienda fina, la granulometría: el tamaño efectivo debe ser < 500 µm (NTC 2441).</p> | Parámetro | Mínimo (%) | Máximo (%) | Humedad | - | 4,0 | Sólidos Solubles | 1,1 | | Extracción | 18 | | Contenido de cafeína (Base seca %) | 1,0 | |
| | Parámetro | Mínimo (%) | Máximo (%) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad | - | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos Solubles | 1,1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Extracción | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de cafeína (Base seca %) | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado, molido</i></p> | Requisito | Máximo | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 200 | | | | | | | | | | | | |
| Requisito | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius.</p> <p>Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños.</p> <p>No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en buen estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento.</p> <p>El café tostado molido debe presentar una apariencia homogénea.</p> <p>El café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|---|
| | | El café tostado, en grano o molido podrá contener impurezas, de acuerdo con los límites establecidos para sus materias primas de acuerdo a la normatividad vigente. |
|--|--|---|

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la Norma NTC 3534, Resolución 2674 de 2013) y NTC 5181. |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002368 Café de consumo Bolsa * 500 gr. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser empacado en material no tóxico, de estructura triaminada, con atmósfera modificada, embalado en pacas de polietileno de alta densidad o papel Kraft x mínimo 10 unidades. |
| | Rotulado | El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros de rotulado y etiquetado de los productos terminados y materias primas. |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque. |
|--|---|



| | |
|----------------------------------|--|
| 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 | 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). |
|--|--|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | JUNIO DE 2022 |
|-----------------------------|----------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión inicial. (Valido solo para Regional Centro - Leticia). FTP realizada por IMRC / Mayo 2021. |
| 2 | Se ajusta nombre del producto incluyendo la expresión "Tostado y Molido", teniendo en cuenta la naturaleza del mismo. Se complementa el nombre en la presentación del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se retira la condición de "Valido solo para Regional Centro - Leticia" y se amplía el código para todas las Regionales, por instrucción de la Dirección General. Cambios realizados por JPMR junio 2022. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 02 JUN 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 08 JUN 2022 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 08 JUN 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 08 JUN 2022 |  |
| Aprobó | Secretario (E) General | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 08 JUN 2022 |  |



| | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|----|----|----------------------------------|--|---------------|--|---|
| PROCESO | | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO | | | | Código: PA-FO-75 | | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | | Versión No. 01 | | Página 1 de 4 | | |
| | Fecha: | | 26 | 03 | 2021 | | | | |

| | |
|-------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | CALDO DE GALLINA EN CUBO |
|-------------------|--------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000135 |
| | Clasificación | Condimentos |
| | Descripción del Producto | Producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano. |

| | | | | | | |
|------------------------|------------------------------------|---|------------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil) cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina. | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | COMPONENTE | | VALORES | | |
| | | Humedad (%) | | 6 Máximo | | |
| | | Densidad (%) | | 990 g/lit | | |
| | Cloruros (%) | | 12.5 máximo | | | |
| | Proteína (%) | | 11 g/kg mínimo | | | |
| | Nitrógeno total (mg) | | 100 mínimo | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | REQUISITO | n | c | m | M |
| | | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g |
| | | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - |
| | | Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g |
| | | Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g |
| | | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| | | Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022 | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | |
| | Otras características del producto | El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento. | | | | |
| | | Requisito | Límite máximo (mg/Kg) | | | |
| | | Plomo como Pb | 1 | | | |
| | | En producto deshidratados | 1 | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
|-----------------------|---|

| | | | | | |
|--|---|------------------|----|---------------|---|
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p> | <p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p> | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | | Versión No. 01 | | Página 2 de 4 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | |

| | | |
|---|---------------------------|--|
| <p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> | Presentación del Producto | Cubo entre 11gr y 12gr. Aproximadamente peso mínimo cada Unidad. Unidad embalado en caja *24 Display *48 Cubos. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco y hot melt. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |


| | |
|---|---|
| <p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p> | <p>El producto requiere una vida útil de doce (12) 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.</p> |
|---|---|

| | |
|---|---|
| <p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p> | <p>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.</p> |
|---|---|

| | |
|---|---|
| <p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente). - 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias. |
|---|---|

| | |
|---|-------------------------------|
| <p>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</p> | <p>SEPTIEMBRE 2023</p> |
|---|-------------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1995 "ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR Y LOS METODOS DE ENSAYO A QUE DEBEN SOMETERSE LOS CALDOS CONSOMES" Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. |
| 3 | Se retira ISO 9001. |
| 4 | Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) por nueva modalidad de contratación |

| | | | | |
|---|---|------------------|----|---------------|
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS EJÉRCITO ECUATORIANO</p> | <p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p> | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 01 | | Página 3 de 4 |
| | | Fecha: | 26 | 03 |



| 5 | <p>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: El rótulo del producto debe influir al nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona requisito certificación de calidad FSSC 22000, para pluralidad de oferentes en el mercado. Se retira código 25156 dado que las especificaciones de gramaje o presentación están dados en rango de gramaje.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------|-------------------------|-------------------------|---|---|--------------------------------------|---|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|---|-----|------------|---|---------------------------|---|-----|-----------------------|-----------------------|---|---|-----|-----------------------|-----------------------|--|---|-----------------|-----------------|---|--|---|-----------------|-----------------|---|-------------------------------------|---|---|----|---|
| 6 | <p>Se retira del requerimiento normativo la NTC 4423 dado que el producto no tiene las características de un producto pastoso o semi viscoso. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Esporas Clostridium sulfito reductor</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>B Cereus</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales NMP/gr.</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | PARÁMETROS | n | m | M | C | Esporas Clostridium sulfito reductor | 3 | 100 | 1000 | 1 | Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 100 | 1000 | 1 | B Cereus | 3 | 100 | 1000 | 1 | Recuento de coliformes fecales NMP/gr. | 3 | 4 | 40 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esporas Clostridium sulfito reductor | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B Cereus | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes fecales NMP/gr. | 3 | 4 | 40 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Se ajusta todo el contenido de la ficha al nuevo formato. Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por la que se maneja en el mercado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | <p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La Clasificación se cambia de Mezclas a Condimentos como se tiene actualmente clasificado en sistema SAP. En presentación del producto, se adiciona requerimiento x 11 – 12 gr. Ya que así aparece en Ficha técnica de negociación. En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: ...fabricación y Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaçado. Se adiciona: ...recepción del producto. Se adiciona en certificaciones Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | <p>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajusta información requisitos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>Se actualizo el formato a PA-FO-75 versión 1 En el ítem Rotulado. Empaque/embalaje se retira las palabras Hon Met y se coloca Hot Mell. En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, /g</td> <td>3</td> <td>10⁴</td> <td>2x10⁵</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>11</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g</td> <td>3</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Clostridium perfringens</i>, UFC /g</td> <td>3</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | n | m | M | C | Recuento mesófilos aerobios, /g | 3 | 10 ⁴ | 2x10 ⁵ | 1 | NMP Coliformes totales /g | 3 | 20 | 500 | 1 | NMP Coliformes fecales /g | 3 | <3 | 11 | 0 | Mohos (M) y levaduras (L), /g | 3 | 500 | 1.000 | 1 | Recuento <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g | 3 | 10 ² | 10 ⁴ | 1 | Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g | 3 | 10 ² | 10 ⁴ | 1 | Detección de <i>Salmonella</i> /25g | 3 | 0 | -- | - |
| Parámetro | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento mesófilos aerobios, /g | 3 | 10 ⁴ | 2x10 ⁵ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes totales /g | 3 | 20 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes fecales /g | 3 | <3 | 11 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos (M) y levaduras (L), /g | 3 | 500 | 1.000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Estafilococos</i> coagulasa positiva/g | 3 | 10 ² | 10 ⁴ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g | 3 | 10 ² | 10 ⁴ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25g | 3 | 0 | -- | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 12.1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022 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> | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | <i>Salmonella</i> spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01


Página 4 de 4

Fecha: 26 03 2021



En ítem de rotulado se retra la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 610 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.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|--|-------------|------------------------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 20 SEP 2023 | <i>M.C. Rodriguez</i> |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 20 SEP 2023 | <i>Gisella Garcia</i> |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 20 SEP 2023 | <i>Fabian Ponguta</i> |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro | 20 SEP 2023 | <i>Norma Montanez</i> |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 20 SEP 2023 | <i>Ricardo Salcedo</i> |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 20 SEP 2023 | <i>Carlos Morales</i> |

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

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR |
|--------------------------|-------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 2000001623 / SAP 200000909 / SAP 200000771 |
| | Clasificación | Chocolate |
| | Descripción del Producto | Mesa o pasta o licor de cacao, preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad de azúcares (sacarosa, dextrosasacarosa, dextrosa, maltodextrina) y otros tipos de edulcorantes permitidos por la legislación nacional vigente. No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas o sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales u pseudos cereales. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales. | | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------------------------|-----------|-----------|------------------------------|-----------------------------------|----|--------------------|----|--------------------------------|--------------|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total de extracto seco de cacao %</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Manteca de cacao %</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco magro de cacao %</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table> | | | REQUISITO | CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR | Total de extracto seco de cacao % | 20 | Manteca de cacao % | 11 | Extracto seco magro de cacao % | 9 |
| | | REQUISITO | CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR | | | | | | | | | |
| | Total de extracto seco de cacao % | 20 | | | | | | | | | | |
| Manteca de cacao % | 11 | | | | | | | | | | | |
| Extracto seco magro de cacao % | 9 | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo µg/kg</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas µg/kg</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> | | | REQUISITOS | Mínimo | Máximo | Plomo µg/kg | - | 1 | Aflatoxinas µg/kg | - | 20 | |
| REQUISITOS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | |
| Plomo µg/kg | - | 1 | | | | | | | | | | |
| Aflatoxinas µg/kg | - | 20 | | | | | | | | | | |
| Requisitos físicoquímicos - NTC 793-2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011. | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella Spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | | REQUISITO | n | c | m | M | Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | |
| Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción. | | | | | | | | | | | |

| | | |
|------------------------------|---|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793/2023. Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011. Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. | |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y | Presentación del Producto | SAP 200001623 Unidad *500g embalado en caja *48 o *50 Unidades SAP 200000771 Chocolate Con Azúcar Empaque Flow Pack *500 g en caja *48 o *50 Unidades. |

| | | |
|----------|----------------------|---|
| ROTULADO | | SAP 200000909 Unidad *1000 embalado en caja *24 o *25 Unidades. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Para el empaque secundario Caja de Cartón Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto. |
| | Rotulado | El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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 de doce (12) 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 (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todo lo estipulado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|---------------------------|---|

| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente. |
|---|---|

| | |
|----------------------|-------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Enero 2024. |
|----------------------|-------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión inicial |
| 2 | Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado. |
| 3 | Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC 33913: Reemplazado por SI37440 |
| 4 | Se retira requisito de Certificación IQNET |
| 5 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 793 Establece los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el Chocolate de Mesa. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011 para rotulado de producto |
| 6 | Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según Resolución No. 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo. |
| 7 | 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira cualquiera de las dos estructuras deben asegurar la |

| | buena conservación e higiene del producto. Se adiciona código SAP. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------|--------------|--|--|---|--------|--------------------------------------|---------|---------------------------------------|--|-----------------------------|------|-----------|--------|-----------------------------------|---------|---|----------------|-----------------------------|--------------------------|--------------|---------------------|---|-----|-----------|--------|--------|--|-------|---|-------------------------------|---|-----|----------------------|---|------|
| 8 | Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao) - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC. Se adiciona a fin de garantizar términos comparables en calidad y costo en el mercado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Dentro de los Requisitos Físicoquímicos, se dejan solo los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Sin azúcares</th> <th colspan="2">Con azúcares</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)</td> <td>42</td> <td>-</td> <td>14</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Contenido de humedad (%)</td> <td>-</td> <td>22</td> <td>-</td> <td>23</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao</td> <td>14,4%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Humedad</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo a los requisitos establecidos en la NTC 793 y en Resolución del Ministerio de Protección Social No.1511 de 2011. Se adiciona "CON AZÚCAR" al nombre del Producto.</p> | Requisito | Sin azúcares | | Con azúcares | | Mínimo | Máximo | Mínimo | Máximo | Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%) | 42 | - | 14 | - | Contenido de azúcares totales (%) | - | - | - | 71 | Contenido de humedad (%) | - | 22 | - | 23 | Parámetro | Mínimo | Máximo | Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao | 14,4% | - | Contenido de azúcares totales | - | 71% | Contenido de Humedad | - | 3,0% |
| Requisito | Sin azúcares | | Con azúcares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | Máximo | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%) | 42 | - | 14 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de azúcares totales (%) | - | - | - | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de humedad (%) | - | 22 | - | 23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao | 14,4% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de azúcares totales | - | 71% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de Humedad | - | 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se modifican los Requisitos Físicoquímicos en el Parámetro: Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%), de 14,4% a 11% mínimo, de conformidad con la Res. Mín. Protección Social 1511 de 2011 Capítulo IV tabla No. 2 y se dejan los demás parámetros aplicables al chocolate de-mesa conforme a la NTC 793 Numeral 5 Tabla 1: <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao</td> <td>14,4%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Humedad</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao</td> <td>11%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcar</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 793 2008 Contenido de grasa de cacao de Resolución 1511/2011</p> | Parámetro | Mínimo | Máximo | Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao | 14,4% | - | Contenido de azúcares totales | - | 71% | Contenido de Humedad | - | 3,0% | Parámetro | Mínimo | Máximo | Humedad | - | 3% | Contenido de grasa de cacao | 11% | - | Contenido de azúcar | - | 71% | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao | 14,4% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de azúcares totales | - | 71% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de Humedad | - | 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | - | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de grasa de cacao | 11% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de azúcar | - | 71% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Se actualiza formato PA-FO-75, se incluye código SAP 200000909 presentación de 1000gra. La clasificación se cambia de Bebidas a Chocolate, se coloca donde se toma referencia para los requisitos físicoquímicos. Se agrega requisitos para contenido presentación del producto y empaque, la clasificación del producto se cambia de bebidas a Chocolate basado en clasificación Sistema SAP. En otras características del producto se adiciona requisitos para límites máximos de metales y contaminantes. En certificaciones en acta de vista sanitaria se agrega condición: "o favorable con condiciones". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Se modifica código SAP 200000174 Chocolate de mesa con azúcar x 500 g. por SAP 200001623. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado.se ajustan los requerimientos de vida útil. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se modifica tiempo de vida útil de 6 a 12 meses, en rotulado se adiciona requisito de declaración de alérgenos en empaque, se ajusta requerimientos en empaque, se elimina requerimiento certificación ISO 90001, se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000, se ajusta: "adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente". Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Se incluye código SAP 200000771 de acuerdo con listado enviado por tecnología y validado por SGOL y que está en uso por las regionales. Cambios realizados por JPMM Noviembre/2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, BPM, BASC y se deja de carácter voluntario. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Fecha de modificación: 05/01/2024. Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos -NTC 793 <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en total (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli (UFC/g)</td> <td>Ausente</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25g</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6.4 Chocolate de mesa, norma aplicable al producto</p> <table border="1" style="margin-left: 20px; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | Microorganismo | m | Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g) | 10 000 | Recuento de coliformes en total (UFC/g) | <10 | Recuento de Escherichia coli (UFC/g) | Ausente | Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 100 | Detección de Salmonella/25g | 10 | REQUISITO | n | c | m | M | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | |
| Microorganismo | m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g) | 10 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes en total (UFC/g) | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Escherichia coli (UFC/g) | Ausente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras (UFC/g) | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella/25g | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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.
 En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento

Fecha de modificación: 03/01/2024

en requisitos fisicoquímicos según NTC 793/2023 y Resolución 1511 de 2011 se actualizan los parámetros así:

| ANTES | | | DESPUÉS | |
|-----------------------------|--------|--------|-----------------------------------|------------------------------|
| Parámetro | Mínimo | Máximo | REQUISITO | CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR |
| Humedad | - | 3% | Total de extracto seco de cacao % | 20 |
| Contenido de grasa de cacao | 11% | | Manteca de cacao % | 11 |
| Contenido de azúcar | | 71% | Extracto seco magro de cacao % | 9 |

Requisitos fisicoquímicos – NTC 793 , el contenido de cacao se referencia de la Tabla 2 - Resolución 1511 de 2011

| REQUISITOS | Mínimo | Máximo |
|-------------------|--------|--------|
| Plomo µg/kg | - | 1 |
| Aflatoxinas µg/kg | - | 20 |

Requisitos fisicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011



En otras características de producto se elimina el texto "El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes;" y la siguiente tabla

| Contaminante | Límite máximo |
|--------------|---------------|
| Plomo (Pb) | 2 mg / kg |
| Aflatoxinas | 20 mg / kg |

Lo anterior obedece a que estos requisitos se ubicaron en la parte de requisitos fisicoquímicos.

En requisitos normativos se actualiza la NTC 793 de la NTC 793 (Última Actualización) a la del 2023 Cambios realizados por DASR enero de 2024.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|---|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 18 ENE 2024 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 18 ENE 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Ponguta Castro | 18 ENE 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Bibiana Peña Rincon | 18 ENE 2024 | |
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 18 ENE 2024 | |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 18 ENE 2024 | |

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

| | |
|--------------------------|------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | COLOR CORRIENTE |
|--------------------------|------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001559 / SAP 200000205 |
| | Clasificación | Condimentos |
| | Descripción del Producto | Compuesto de colorantes artificiales grado alimenticio, tartrazina y punzo con harina de arroz. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-------------------------|-------------------------|------------------|-----|----------------|-------------------|---|---|-------------------------|-------------------------|------------------|---|---|------------|---|-----------------|---|---|-----------------------|-----------------------|---|---|---|-----------------------|-----------------------|-----------------|---|---|--------------|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">PARAMETRO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (Máximo)</td> <td style="text-align: center;">12%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Densidad (g/l)</td> <td style="text-align: center;">800 - 940</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | PARAMETRO | Humedad (Máximo) | 12% | Densidad (g/l) | 800 - 940 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | REQUISITO | PARAMETRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (Máximo) | 12% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Densidad (g/l) | 800 - 940 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Mohos y Levaduras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3x10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">< 10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bacillus cereus</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella spp.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/25g</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos 12.1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022 | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ² ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ² ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Olor: inolor Color: rojo naranja o Amarillo Intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001559 Unidad *500g SAP 200000205 Unidad * 125 g |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos. |

| | | |
|--|----------|---|
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. 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 de doce (12) 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"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - 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: | SEPTIEMBRE 2023 |
|-----------------------------|------------------------|


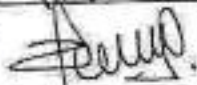
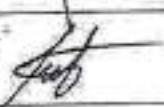
CONTROL DE CAMBIOS

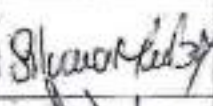
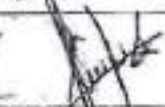

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | De las fichas con código SIC (14913 – 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 – 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad. se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico. |
| 3 | De las fichas con códigos SIC (14913 – 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades |
| 4 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. |
| 5 | Se retira ISO 9001 |
| 6 | Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra |
| 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 |
| 8 | Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomes. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. Se retira requisito de otras características de producto: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. |



| PARÁMETRO | M | m | M | C |
|------------------------------|----|-----|------|---|
| Acidez de Maltas, % (m/m) | 3 | 500 | 1000 | 1 |
| Acidez de malta seca (MS), % | 3 | 31 | 30 | 1 |
| Almidón de Maltas, % | 12 | 2 | 2 | 3 |

| COMPOSICIÓN | MINIMO | MAXIMO |
|----------------------|--------|--------|
| Humedad | - | 14,0% |
| Almidón | 24,0% | 3,0% |
| Proteína | 11,0% | 15,0% |
| Acidez de Maltas MS | 3% | 30% |
| Almidón de Maltas MS | 2% | 3% |

| 9 | <p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los Ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------|-------------------------|-------------------------|---|---|------------------------|---|---|----|---|---|---|-----|------|---|----------------------------|---|-----|------|---|-------------------------------|---|------|------|---|-----------|---|---|---|---|-------------------|---|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---|---|------------|---|------------------------|---|---|-----------------------|-----------------------|---|---|---|-----------------------|-----------------------|------------------------|---|---|--------------|---|
| 10 | <p>Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP. En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo concentrado" En condiciones de Transporte se adiciona: "...o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS..." Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaquetado". En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación. Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | <p>Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | <p>Se modifica código SAP 200000203 color corriente lb por SAP 200001559.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | <p>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | <p>Se incluye contenido y presentación SAP 200000205 color x 125 gramos.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | <p>Se actualiza a formato PA-FO-75 Versión N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991</p> <table border="1" data-bbox="292 966 1071 1134"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto</p> <table border="1" data-bbox="292 1176 1347 1407"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10² ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</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 empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras. 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> | PARÁMETROS | N | m | M | C | NMP Coliformes Fecales | 3 | 4 | 40 | 1 | Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | <i>Bacillus cereus</i> / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 3000 | 5000 | 1 | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ² ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | <i>Salmonella</i> spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales | 3 | 4 | 40 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Bacillus cereus</i> / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 3000 | 5000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ² ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|-------------------------|---|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 20 SEP 2023 |  |
| Revisó | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 20 SEP 2023 |  |
| Comité Asesor de Fichas | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 20 SEP 2023 |  |

| | | | | |
|----------|-----------------------------------|--|-------------|---|
| Técnicas | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro | 28 SEP 2023 |  |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 28 SEP 2023 |  |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 28 SEP 2023 |  |

| | | | | | |
|---|---|----------------------------------|---------------|---|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 4 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | COMINO MOLIDO CORRIENTE |
|--------------------------|--------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001561 / SAP 200000206 |
| | Clasificación | Condimentos |
| | Descripción del Producto | Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (<i>Cominum cyminum</i>), harina de arroz y colorantes |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Comino | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-------------------------|-------------------------|------------|---------|-------------------|-----|---------|-------------------------|-------------------------|--------------------|---|---|-------------|---|-----------------|-----------------|-----|-----------------------|-----------------------|---|---|---|-----------------------|-----------------------|-----------------|---|---|--------------|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>Mínimo (%)</th> <th>Máximo (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>–</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>–</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles</td> <td>–</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Fibra Bruta</td> <td>–</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial</td> <td>1.5</td> <td>–</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos comino- Resolución 4241 de 1991.</p> | REQUISITO | Mínimo (%) | Máximo (%) | Humedad | – | 14% | Cenizas | – | 12% | Cenizas Insolubles | – | 4 | Fibra Bruta | – | 30 | Aceite esencial | 1.5 | – | | | | | | | | | | | |
| | REQUISITO | Mínimo (%) | Máximo (%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad | – | 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas | – | 12% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas Insolubles | – | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra Bruta | – | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aceite esencial | 1.5 | – | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022</p> | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
|------------------------------|---|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y | Presentación del Producto | SAP 200001561 Unidad *500g SAP 200000206 Unidad * 125g |
|-----------------------------|---------------------------|---|

| | | |
|----------|----------------------|--|
| ROTULADO | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. 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 de doce (12) 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. |
|----------------------------------|--|


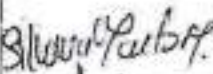


| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - 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: | SEPTIEMBRE 2023 |
|-----------------------------|------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37995): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico. |
| 3 | De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades |
| 4 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. |
| 5 | Se retira ISO 9001 |
| 6 | Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra |
| 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 código 32996 por condiciones de proceso productivo. |
| 8 | Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto. |

| N° | DESCRIPCIÓN | PARÁMETROS | | | | REQUISITOS | | ANÁLISIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------------------------|-------------------------|---|------------|--------|----------|--------|---|------------------------|---|---|----|---|--|---|-----|------|---|---------------------|---|-----|------|---|-------------------------------|---|------|------|---|---|--|-----------|---|---|---|---|-------------------|---|---|-------------------------|-------------------------|------------------|---|---|------------|---|-----------------|---|---|-----------------------|-----------------------|---|---|---|-----------------------|-----------------------|-----------------|---|---|--------------|---|
| | | N | m | M | C | Valor | Unidad | Valor | Unidad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991. por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado. | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Se ajustan los requisitos Físicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes. | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustan los requisitos físicoquímicos basados en la Resolución 4241 de 1991. En condiciones de transporte se adiciona a FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. De la vida útil se cambia a mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaque". Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país. | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Se actualiza código SAP 200000206 Comino molido corriente a SAP 200001551. | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto. | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Se incluye contenido y presentación SAP 200000206 comino molido x 125 gramos. Se actualiza a formato PA-FQ-75 Versión N° 01. Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991. | 3 | 100 | 1000 | 1 | 0.01% | 0.01% | 0.01% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito reductor / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | | | | PARÁMETROS | N | m | M | C | NMP Coliformes Fecales | 3 | 4 | 40 | 1 | Esporas Clostridium Sulfito reductor / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | Bacillus cereus / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 3000 | 5000 | 1 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| | | PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes Fecales | 3 | 4 | 40 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esporas Clostridium Sulfito reductor / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 3000 | 5000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 3x10 ³ ufc/g | 5x10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus cereus | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ² ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <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 empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras. 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 28 SEP 2023 | |
| Revisó | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 20 SEP 2023 | |

| | | | | |
|---------------------------|---|--|-------------|---|
| Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabían Ernesto Ponguta Castro | 28 SEP 2023 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro | 28 SEP 2023 |  |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 28 SEP 2023 |  |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 28 SEP 2023 |  |

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|----------------------------------|---------------|----|---|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | |

| | |
|-------------------|-------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | FRIJOL BLANQUILLO |
|-------------------|-------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002285 / SAP 200001601 / SAP 200002236 |
| | Clasificación | GRANOS |
| | Descripción del Producto | Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--|-----------|---------------|--------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos frijol para consumo. NTC 871:2005.</p> | REQUISITO | % MAX EN MASA | MATERIA DURA | 0.2 | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | GRANOS PARTIDOS | 1.0 | GRANOS ABIERTOS | 1.0 | VARIETADES DE CONTRASTE | 2.0 | VARIETADES NO CONTRASTANTES | 5.0 |
| | REQUISITO | % MAX EN MASA | | | | | | | | | | | | | | |
| | MATERIA DURA | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS PARTIDOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS ABIERTOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIETADES DE CONTRASTE | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIETADES NO CONTRASTANTES | 5.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Frijol de consumo Tipo I Grado 2.</p> <p>El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda).</p> <p>El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 FRIJOL (Segunda Actualización) |
|-----------------------|---|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002236 Bulto x 25 Kilogramos. |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200002285 - SAP 200001601 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 2.5 y 3.0; los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002236 bulto por 25 kg. El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kg y cumplir con la NTC 1792. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005105/2005. |

| | |
|---|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque. |
|---|---|

Handwritten signature

| | |
|----------------------------------|--|
| 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. |
|----------------------------------|--|


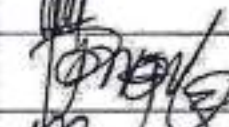
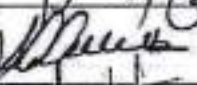
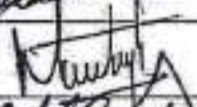
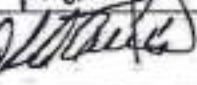
| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calibre del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normalidad vigente. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Febrero de 2022 |
|-----------------------------|------------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----------------------------|---------------|-----------|---------------|--------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------------|-----|-------------------------|-----|-----------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <p>Se adiciona códigos SAP. 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 ante 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO:</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO: | VALORES X GR. | | MIN | MAX | Granos secos | 10 ⁴ | 10 ⁵ | MOHOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO: | VALORES X GR. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MIN | MAX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Granos secos | 10 ⁴ | 10 ⁵ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MOHOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16594 y SAP 200000262. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 36752 a 29330. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.0</td> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>1.0</td> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>0.5</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>0.5</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDAD DE CONTRASTE</td> <td>1.0</td> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>0.0</td> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | % MAX EN MASA | REQUISITO | % MAX EN MASA | MATERIA DURA | 0.0 | MATERIA DURA | 0.2 | GRANOS DAÑADOS | 1.0 | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | GRANOS PARTIDOS | 0.5 | GRANOS PARTIDOS | 1.0 | GRANOS ABIERTOS | 0.5 | GRANOS ABIERTOS | 1.0 | VARIEDAD DE CONTRASTE | 1.0 | VARIEDADES DE CONTRASTE | 2.0 | VARIEDADES NO CONTRASTANTES | 0.0 | VARIEDADES NO CONTRASTANTES | 5.0 |
| REQUISITO | % MAX EN MASA | REQUISITO | % MAX EN MASA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MATERIA DURA | 0.0 | MATERIA DURA | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS DAÑADOS | 1.0 | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS PARTIDOS | 0.5 | GRANOS PARTIDOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS ABIERTOS | 0.5 | GRANOS ABIERTOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIEDAD DE CONTRASTE | 1.0 | VARIEDADES DE CONTRASTE | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIEDADES NO CONTRASTANTES | 0.0 | VARIEDADES NO CONTRASTANTES | 5.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | <p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica CODIGO SAP 200000264, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización. Se corrige en presentación del producto código SAP 200000262, se cambia de "Bolsa reempacado por 500gr x 25 Kilos" a "SAP 200000262 PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR".</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | <p>Se adiciona código SAP 200000264 Bulto x 50 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bulto x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Se retira el código SAP 200000276 FRIJOL BLANQUILLO BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | <p>Se modifican códigos SAP 200000276 Frijol Blanquillo* 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001058 Frijol Blanquillo * kg por SAP 200001826 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 kg por SAP 200002240.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|----|--|
| 9 | Se ajusta control de cambios; adicionando ítem 6 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020 Se completa la información de transporte y almacenamiento; se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". |
| 10 | Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normalidad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Jul21.</i> |
| 11 | Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado; en razón al tipo de documento que se debe aportar. <i>Cambios realizados por JPMR Feb22.</i> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|--|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 16 FEB 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 FEB 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |



100 000 00

100 000 00

100 000 00

100 000 00

100 000 00

| | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|----|------------------|----------------------------------|---|--|--|
| PROCESO | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO | | Código: PA-FO-75 | |  | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | | |
| | Fecha: | 26 | 03 | 2021 | | | |

| | |
|-------------------|-------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | FRIJOL NIMA |
|-------------------|-------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001711 / SAP 200002288 / SAP 200002239 |
| | Clasificación | GRANOS |
| | Descripción del Producto | <p>Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.</p> <p>El frijol Nima, también es conocido como frijol Calima.</p> |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--|-----------|---------------|--------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2005.</p> | REQUISITO | % MAX EN MASA | MATERIA DURA | 0.2 | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | GRANOS PARTIDOS | 1.0 | GRANOS ABIERTOS | 1.0 | VARIETADES DE CONTRASTE | 2.0 | VARIETADES NO CONTRASTANTES | 5.0 |
| | REQUISITO | % MAX EN MASA | | | | | | | | | | | | | | |
| | MATERIA DURA | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS PARTIDOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS ABIERTOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIETADES DE CONTRASTE | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| VARIETADES NO CONTRASTANTES | 5.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Frijol de consumo Tipo I Grado 2</p> <p>El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda).</p> <p>El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 Frijol (Segunda Actualización) |
|-----------------------|---|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | <p>SAP 200002288 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg</p> <p>SAP 200001711 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg</p> <p>SAP 200002239 Bulto x 25 kilogramos</p> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>SAP 200002288 y SAP 200001711 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 2.5 y 3.0, los empaques debe ser de primer uso.</p> <p>SAP 200002239 El Saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.</p> |



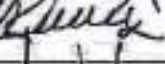
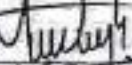
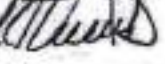
EMG

| | |
|---|---|
| Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque. |
| 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"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calibre del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Febrero de 2022 |



CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------------|---------------|-----------|---------------|--------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-----------------------|-----|-------------------------|-----|-----------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>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 aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | VALORES X GR. | | MIN | MAX | Granos secos | 10 ² | 10 ² | MOHOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | VALORES X GR. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MIN | MAX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Granos secos | 10 ² | 10 ² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MOHOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | <p>Se incluye la presentación del Frijol Nima por 1 Kg (1000 gr). Se cambian los códigos SAP para las presentaciones: 500 gr de 200000273 a 200000274 50 Kg de 200000274 a 200000273 Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto". Se cambian los porcentajes máximos en masa de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.0</td> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>1.0</td> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>0.5</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>0.5</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>VERIEDAD DE CONTRASTE</td> <td>1.0</td> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VERIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>2.0</td> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | % MAX EN MASA | REQUISITO | % MAX EN MASA | MATERIA DURA | 0.0 | MATERIA DURA | 0.2 | GRANOS DAÑADOS | 1.0 | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | GRANOS PARTIDOS | 0.5 | GRANOS PARTIDOS | 1.0 | GRANOS ABIERTOS | 0.5 | GRANOS ABIERTOS | 1.0 | VERIEDAD DE CONTRASTE | 1.0 | VARIEDADES DE CONTRASTE | 2.0 | VERIEDADES NO CONTRASTANTES | 2.0 | VARIEDADES NO CONTRASTANTES | 5.0 |
| REQUISITO | % MAX EN MASA | REQUISITO | % MAX EN MASA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MATERIA DURA | 0.0 | MATERIA DURA | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS DAÑADOS | 1.0 | GRANOS DAÑADOS | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS PARTIDOS | 0.5 | GRANOS PARTIDOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANOS ABIERTOS | 0.5 | GRANOS ABIERTOS | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VERIEDAD DE CONTRASTE | 1.0 | VARIEDADES DE CONTRASTE | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VERIEDADES NO CONTRASTANTES | 2.0 | VARIEDADES NO CONTRASTANTES | 5.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|----|---|
| 6 | <p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 200000850, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización En presentación del Producto se cambia "Bolsa reempacado por 500 gramos x 25 kilos" a "PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR", corrigiendo ya que la paca viene por 12,5 Kg, y para quedar como se solicita en Bolsa.</p> |
| 7 | <p>Se cambia por código SAP 200002187, Bullo x 25-Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.</p> |
| 8 | <p>Se retira el código SAP 200000273 FRIJOL NIMA BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.</p> |
| 9 | <p>Se modifica código SAP 200000274 frijol Nima * Lb por SAP 200002288, SAP 200000850 Frijol Nima * Kg por SAP 200001711 y SAP 200002187 Frijol Nima * 25 kg por SAP 200002239.</p> |
| 10 | <p>Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. En descripción se adiciona: "El frijol Nima, también es conocido como frijol calma", Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p> |
| 11 | <p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.</p> |
| 12 | <p>Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.</p> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|---|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 16 FEB 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector Graf. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 FEB 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |

1948
1949
1950
1951

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|---|----|
| PROCESO | | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |  | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 28 | | 03 |

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GALLETA DULCE CON CREMA |
|--------------------------|--------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200000283 / 200000284 / 200001183 / 200001790 / 200002523 |
| | Clasificación | CONFITERIA |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano y su posterior cremado para la formación de un sándwich. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina fortificada de trigo. (niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico) azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, cocoa, emulsificante, (lecitina de soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--|-----------------|-------------------|--|------------|---|---|---|---|---|---|-------|-------|---|--|---|-----|----|---|--|---|------|---|---|--------------------------------------|---|-----|-------|---|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|--|---|----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Requisitos en 100 g de muestra | | Galletas Rellenas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | pH de solución acuosa al 10 % Proteína, % en fracción en masa en base seca. Humedad, en % | 4.0 2.0 - | 9.5 - 14.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1 000 | 5 000 | 1 | Recuento de coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 1 000 | 1 | Detección de <i>Salmonella</i> (25 g) | 3 | 0 | - | 0 | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1 000 | 5 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 1 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> (25 g) | 3 | 0 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Otras características del producto | Contenido de Metales pesados; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Full

| | | Componente | Contenido |
|--|--|------------------------|-----------|
| | | Plomo, como Pb (mg/kg) | 0.2 |
| Las galletas deben venir con sabores surtidos. | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 1241 productos de molinería: Galletas, Resolución Min. Protección Social 5109/2005, Resolución Min. Salud y Protección social 2674 de 2013, Resolución Min. Salud y Protección social 333 de 2011. |
|------------------------------|--|

| | | |
|---------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO: | Presentación del Producto | SAP 200000283 Unidad de 4 galletas x 25 gramos mínimo SAP 200000284 Paquete x 12 unidades x 300 gramos mínimo SAP 200001183 Unidad de 4 galletas x 33 gramos mínimo SAP 200001790 Paquete SAP 200002523 Galleta paq *6 und En caja por 12 o 24 Unidades |
| | Empaque y/o Embalaje | Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109/2005, Resolución Min. Salud y Protección social 333 de 2011. |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud. |
|----------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador | 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) |
|---|---|

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | NOVIEMBRE DE 2022 |
|-----------------------------|--------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Version Inicial |
| 2 | Se actualiza el formato PA-FO-75 V-01, Se retira código 200001184 toda vez que la descripción del producto o nombre en el sistema SAP (Cereal Lonchera 12 pq * 390 gr) no corresponde al indicado en este documento. Se adiciona código SAP 200001790 de acuerdo a listado entregado por SGOL. Cambios realizados por JPMR Agosto/2021. |

3 Se incluye código SAP 200002523 Galleta paq *6 und, por solicitud de la Regional Nororienté, previa validación de la SGOL.
Se incluye en los ingredientes: saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez | 2 5 NOV 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo | 2 5 NOV 2022 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 2 5 NOV 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 2 5 NOV 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 2 5 NOV 2022 |  |

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha:

26

03

2021



| | |
|--------------------------|-----------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GALLETA SALADA |
|--------------------------|-----------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000291 / SAP 200002364 / SAP 200002212 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|-----------------------|-----------------------|---|-----|-------------------|---------------------------|-----|-----------------------|------------------------------|------------------|-----|-------------|------------|------|----------------------|---|-----|--------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</small></p> | Componentes | Valores | | Min | Max | Proteína (%) en base seca | 3,0 | - | pH en solución acuosa al 10% | 5,6 | 9,5 | Humedad (%) | - | 10,0 | Plomo, en Pb (mg/kg) | - | 0,2 | | |
| | Componentes | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) en base seca | 3,0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH en solución acuosa al 10% | 5,6 | 9,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | - | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo, en Pb (mg/kg) | - | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución: 1407 de 2022</p> | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, 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 / | Presentación del | SAP 200000291 El producto debe tener un peso neto mínimo de 200 |
|------------------|------------------|---|

| | | |
|----------------------------|----------------------|---|
| EMBALAJE Y ROTULADO | Producto | gramos SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 188 gramos SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos X 3 tacos. |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200000291 / SAP 200002364 Unidad de paquete por dos tacos con peso neto mínimo de 188 gramos o mínimo 200 gramos – Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002212 Unidad de paquete por tres tacos con peso neto mínimo de 300 gramos– Caja por 24 o 30 unidades. Las galletas se deben envolver en BOPP y reempacar en BOPP metalizado, el empaque debe asegurar su higiene y buena conservación, los materiales utilizados en el empaque deben ser atóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2482 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. 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 ocho (08) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado. |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| 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, permiso o notificación Sanitana 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). - 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 | Ajuste al formato versión 2 GP 1000.2004. |
| 3 | Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos valores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA. |

| 4 | <p>Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min. Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|-----------------------|-----------------------|---|---|---|---|---|------|---|-------------------------------------|---|---|----|---|---|---|---|---|---|------------------------------------|---|---|-----------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|-----|---|-----------|---|---|---|---|-------------------|---|---|-----------------------|-----------------------|-------------------------|---|---|------------|-----|-----------------------|---|---|--------------|-----|
| 5 | <p>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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241: Se ajusta peso total no por mínimo en un tazo 300 g.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | <p>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 200 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2016, donde se observó que las unidades de negocio requerían otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molinenda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaquetado." Y se ajusta así: "El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción." Se ajustan las certificaciones del proveedor 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)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | <p>Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En información del empaque se modifica requerimientos. Se ajusta requerimientos de vida útil.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | <p>Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP para presentación mínima 188 gr. Se incluye presentación "peso neto del producto a mínimo 188 gramos", teniendo en cuenta las presentaciones existentes en el mercado ajustando así el contenido y presentación del producto. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>Se incluye Código SAP 200002212, galleta salada min 300 g x 3 tazos, por lo cual se ajustan requerimientos en presentación y empaque. En certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". Cambios realizados por JMRC Dic - 2021</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2</p> <table border="1" data-bbox="300 1207 1079 1375"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito Coliformes en agua, UFC/g</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>22</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito <i>Staphylococcus aureus</i> cepas positivas, UFC/g</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>7</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>10³</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7.9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto</p> <table border="1" data-bbox="300 1417 1161 1585"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴ ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</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 | Requisito bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 2 | 0 | 1000 | 1 | Requisito Coliformes en agua, UFC/g | 2 | 0 | 22 | 1 | Requisito <i>Staphylococcus aureus</i> cepas positivas, UFC/g | 2 | 0 | 7 | 1 | Requisito mohos y levaduras, UFC/g | 2 | 0 | 10 ³ | 1 | Requisito <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 2 | 0 | 1 | 1 | Requisito <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 2 | 0 | 100 | 1 | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ⁴ ufc/g | 10 ³ ufc/g | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- | <i>Salmonella spp</i> | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| Requisito | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 2 | 0 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito Coliformes en agua, UFC/g | 2 | 0 | 22 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito <i>Staphylococcus aureus</i> cepas positivas, UFC/g | 2 | 0 | 7 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito mohos y levaduras, UFC/g | 2 | 0 | 10 ³ | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 2 | 0 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisito <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 2 | 0 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ⁴ ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella spp</i> | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | <p>En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|-----------------------------------|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | María Catalina Rodríguez González | 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 García 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 Montañez Montenegro | 27 FEB 2024 |  |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 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 |  |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|------------------|---------------|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO | | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Version No. 01 | Página 1 de 2 |
| | | | Fecha: 26 | 03 2021 |
|  | | | | |

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GALLETA TIPO LECHE |
|--------------------------|---------------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto: | Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina Fortificada , Azúcar, Grasa Vegetal , Agua, Azúcar invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales. | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|------------|--|-------------------|---------------------------------------|-----------|--------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------|----------|-----------|--|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>5.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>20.maximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%g)</td> <td>3.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.5 – 9.5</td> </tr> </tbody> </table> | Componente | Valor | Humedad (%) | 5.0 máximo | Grasa (%) | 20.maximo | Proteína (%) | 2.0 mínimo | Cenizas (%g) | 3.0 máximo | pH | 4.5 – 9.5 | |
| | Componente | Valor | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | 5.0 máximo | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa (%) | 20.maximo | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 2.0 mínimo | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas (%g) | 3.0 máximo | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 4.5 – 9.5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas</p> | Requisitos | valores | Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g | 10.000 | Recuento de coliformes totales N.M.P. | 11 | Estafilococcus coagulasa positiva /g | <100 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 | Recuento de E. Coli/g | Negativa | | |
| Requisitos | valores | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g | 10.000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes totales N.M.P. | 11 | | | | | | | | | | | | | | |
| Estafilococcus coagulasa positiva /g | <100 | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. Coli/g | Negativa | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Las galletas no deben exceder los niveles maximos de metales pesados, así: | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo con Ba mg/g</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table> | | Metal | Contenido | Plomo con Ba mg/g | 0.2 | | | | | | | | | |
| Metal | Contenido | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo con Ba mg/g | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 1241, Resolución 2574 de 2013 |
|------------------------------|-----------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas. |
|-----------------------------|---------------------------|---|

| | | |
|----------|----------------------|--|
| ROTULADO | | SAP 200000294: Galleta tipo Leche. Paquete por 18 unidades. SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Las galletas se deben estar empaçadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. |



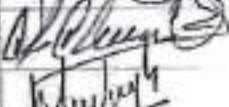


| | |
|---|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado. |
|---|---|



| | |
|---------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|---------------------------|--|

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA |
|--|--|

| | |
|----------------------|----------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | AGOSTO DE 2021 |
|----------------------|----------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retra código SIC, y se incluyen códigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos NTC 1241 y Resolución 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos, en presentación se describen los códigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente) |
| 3 | Se retra Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. Cambio realizado por JPMMR Agosto/21 |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 23 AGO 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 24 AGO 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 24 AGO 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 24 AGO 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 24 AGO 2021 |  |

| | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|----|------------------|----------------------------------|---------------|---|--|--|
| PROCESO | | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO | | | Código: PA-FO-75 | | |  | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | Versión No. 01 | | Página 1 de 2 | | | |
| | Fecha: | | 26 | 03 | 2021 | | | | |

| | |
|-------------------|-------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GALLETA TIPO SODA |
|-------------------|-------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001791 |
| | Clasificación | CONFITERIA |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|-------------|---------|---|-----|--|---------------------------|------|------|------------------------------|-------------------------------------|-----|-------------|----|------|---|---|------|---|---|-----------------------------------|---|----|-----|---|--|---|-----|---|---|---|---|----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p> | Componentes | Valores | | Min | Max | Proteína (%) en base seca | 3,0 | - | pH en solución acuosa al 10% | 5,6 | 9,5 | Humedad (%) | - | 10,0 | Plomo, en Pb (mg/kg) | - | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Componentes | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (%) en base seca | 3,0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | pH en solución acuosa al 10% | 5,6 | 9,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | - | 10,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo, en Pb (mg/kg) | - | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requísto</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p> | Requísto | n | m | M | c | Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1000 | 5000 | 1 | Recuento Coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 | Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 |
| Requísto | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g | 3 | 1000 | 5000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 3 | <100 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13. |
|-----------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos |
| | Empaque y/o Embalaje | Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades. Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y |

| | | |
|--|----------|--|
| | | buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011. |


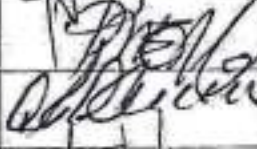

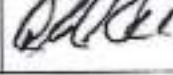
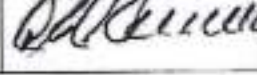
| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado. |
|--|---|


| | |
|----------------------------------|--|
| 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 / Maquillador/ Comercializador | 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). |
|---|--|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | ABRIL DE 2021 |
|-----------------------------|----------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se actualiza código SAP Se ajusta gramaje de "mínimo 27 gramos" a "mínimo 24 gramos", teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 30 ABR 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 03 MAY 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 03 MAY 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |

| | | | | |
|---|---|----------------------------------|----|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>Comando en Jefe</small> | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | CÓDIGO: PA-FO-75 | | |
| | | VERSIÓN No. 02 | | Página 1 de 4 |
| | | FECHA: | 23 | 04 |

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GALLETAS DE LECHE |
|--------------------------|--------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002415 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. |

| | | | | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|--|------------------|---------------|-----------------------|-------------------------|
| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales. | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | Componente | Mínimo | Máximo | | |
| | | Humedad (%) | | 5.0 | | |
| | | Grasa (%) | | 20 | | |
| | Proteína (%) | 2.0 | | | | |
| | Cenizas (%) | | 3.0 | | | |
| | pH | 4.5 | 9.5 | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | REQUISITO | n | c | m | M |
| | | Mohos | 5 | 2 | 10 ⁴ ufc/g | 2x10 ⁷ ufc/g |
| | | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- |
| | | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| | | Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | |
| | Otras características del producto | Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: | | | | |
| | | Metal | Contenido | | | |
| | | Plomo, como Pb mg/kg | 0.2 | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 1241, Resolución 2874 de 2013, Resolución 1407 de 2022, 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 | Paquete por 18 unidades o por 21 unidades. Cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas. |
|--------------------------------------|---------------------------|--|

| | | |
|--|----------------------|---|
| | Empaque y/o Embalaje | Las galletas se deben estar empaçadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, 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 de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|--|



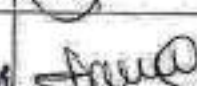
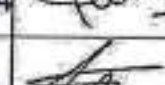
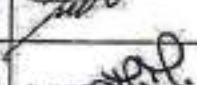
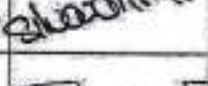
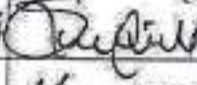
| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, 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 |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | MAYO 2024 |
|-----------------------------|------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|------------|-----------------------|---------------------------------------|--------|---------------------------------------|-------|-------------------------------------|------|--------------------------------------|-------------------------|-----------------------|----------|---|------------|-----|----------------|---|---|--------------|-----|
| 1 | <p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad.</p> <p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2</p> <p>Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> | Requisitos | valores | Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g | 10.000 | Recuento de coliformes totales N.M.P. | 11 | Estafilococcus coagulasa positiva/g | <100 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 | Recuento de E. Coli/g | Negativa | | | | | | | | |
| Requisitos | valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g | 10.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes totales N.M.P. | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estafilococcus coagulasa positiva/g | <100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. Coli/g | Negativa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | <p>Se incluyen los Requisitos Microbiológicos, 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos, Resolución 1407 de 2022</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁶ ufc/g</td> <td>2x10⁶ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>En presentación del producto se incluye paquete por 21 unidades.</p> <p>En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su</p> | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos | 5 | 2 | 10 ⁶ ufc/g | 2x10 ⁶ ufc/g | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- | Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos | 5 | 2 | 10 ⁶ ufc/g | 2x10 ⁶ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | |

composición.
 En ítem de certificaciones se incluye el texto "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"

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|-----------------------------------|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodríguez Gonzalez | 17 MAY 2024 |  |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 17 MAY 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 17 MAY 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Fabian Ernesto Ponguta Castro | 17 MAY 2024 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanez Montenegro | 17 MAY 2024 |  |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 17 MAY 2024 |  |
| Aprobó | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 17 MAY 2024 |  |

HOJA EN BLANCO

| | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|------------------|----------------------------------|---------------|---|--|--|------|
| PROCESO | | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA FUERZA DE LOS SERVICIOS MILITARES</small> | TÍTULO | | | Código: PA-FO-75 | | |  <small>Ministerio de Defensa</small> | | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | Versión No. 01 | | Página 1 de 3 | | | | |
| | | | | Fecha: | 26 | 03 | | | | 2021 |

| | |
|--------------------------|------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GARBANZOS SECOS |
|--------------------------|------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002291 / SAP 200001604/ SAP 200002242 |
| | Clasificación | GRANOS |
| | Descripción del Producto | Grano de la leguminosa de la variedad Cicer arietinum L. desprovistos de vaina una vez secos y del tipo comercial rugosos. Debe estar libre de sustancias extrañas y colorantes libres de hongos, insectos vivos o en estados evolutivos. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--|------------|----------------------|--------------|-----|---------------|-----|--------------------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega de los cuales máximo el 5,0% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8 de pulgada) y clasifica según el grado así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor Máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grado dañado</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastantes</td> <td>3,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Normativa NTC 923</i></p> | Componente | Valor Máximo en masa | Grado dañado | 4,0 | Grano partido | 3,0 | Variedades contrastantes | 3,0 |
| | Componente | Valor Máximo en masa | | | | | | | | |
| | Grado dañado | 4,0 | | | | | | | | |
| | Grano partido | 3,0 | | | | | | | | |
| Variedades contrastantes | 3,0 | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2</p> <p>El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 14% de humedad (base húmeda).</p> <p>El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega</p> | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 923, Resolución 2674 de 2013 |
|------------------------------|----------------------------------|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002291 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001604 Bolsa *1000g embalada en paca de *12.5 o 25 Kg SAP 200002242 Bulto x-25 kilogramos |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200002291 / SAP 20000604 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 2.5 y 3.0, los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002242 El Saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque. |
|--|---|

PM

| | |
|----------------------------------|--|
| 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"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calibre del empaque utilizado; en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Febrero de 2022 |
|-----------------------------|-----------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|-----------------|------|-----------------------|---|-------------|-------|---------|--|--|--|-----|-----|--|--|-----|-----|--------------------|---|--|------|--------------|---|--|------|---------------------|---|--|------|----------------|---|--|------|-----------------------------|---|--|------|-----------|---|--|------|--|--|--|--|-----------------|---|--|------|--|--|--|--|-----------------|---|--|------|--|--|--|--|-----------------------|---|--|------|--|--|--|--|-----------------------|---|--|------|--|--|--|--|---------|---|------|-------|-----------|---------------|--|-----|-----|--------------|-----------------|-----------------|-------|--|--|
| 1 | Version Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se retira requerimiento de rotulado. El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>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 3076/1997. 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271. Cereales leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones; El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">CONVENCIONES</th> <th colspan="2">En Masa</th> <th colspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th></th> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Daños por insectos</td> <td>-</td> <td></td> <td>1,0%</td> <td>Materia Dura</td> <td>-</td> <td></td> <td>0,1%</td> </tr> <tr> <td>Materiales Extraños</td> <td>-</td> <td></td> <td>1,0%</td> <td>Granos Dañados</td> <td>-</td> <td></td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td>Verdinales y/o Descoloridos</td> <td>-</td> <td></td> <td>2,0%</td> <td>Impurezas</td> <td>-</td> <td></td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Partidos</td> <td>-</td> <td></td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Abiertos</td> <td>-</td> <td></td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Variedad de Contraste</td> <td>-</td> <td></td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Variedad No Contraste</td> <td>-</td> <td></td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>8,0%</td> <td>14,0%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10¹</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | CONVENCIONES | | En Masa | | COMPONENTES | | En Masa | | | | MIN | MAX | | | MIN | MAX | Daños por insectos | - | | 1,0% | Materia Dura | - | | 0,1% | Materiales Extraños | - | | 1,0% | Granos Dañados | - | | 1,0% | Verdinales y/o Descoloridos | - | | 2,0% | Impurezas | - | | 1,0% | | | | | Granos Partidos | - | | 3,0% | | | | | Granos Abiertos | - | | 1,0% | | | | | Variedad de Contraste | - | | 3,0% | | | | | Variedad No Contraste | - | | 2,0% | | | | | Humedad | - | 8,0% | 14,0% | REQUISITO | VALORES X GR. | | MIN | MAX | Granos secos | 10 ¹ | 10 ² | MOHOS | | |
| CONVENCIONES | | En Masa | | COMPONENTES | | En Masa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MIN | MAX | | | MIN | MAX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Daños por insectos | - | | 1,0% | Materia Dura | - | | 0,1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materiales Extraños | - | | 1,0% | Granos Dañados | - | | 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdinales y/o Descoloridos | - | | 2,0% | Impurezas | - | | 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Granos Partidos | - | | 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Granos Abiertos | - | | 1,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Variedad de Contraste | - | | 3,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Variedad No Contraste | - | | 2,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Humedad | - | 8,0% | 14,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | VALORES X GR. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MIN | MAX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Granos secos | 10 ¹ | 10 ² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MOHOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Se cambia el código SIC de 686 a 29750 del garbanzo por 50 kilos. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Y se incluye la NTC 923 Garbanzos Secos. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 20000301, ya que no se utiliza en negociación Botsa. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se adiciona código SAP 200002196 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se modifican los códigos SAP 20000302 garbanzo seco X 1 lb por SAP 200002291, SAP 20000300 garbanzo seco X kg por 200001604, y SAP 200002196 garbanzo seco X 25 Kg por SAP 200002242. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 04/03/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|----|---|
| 10 | <p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se incluye referencia normativa en los requisitos fisicoquímicos.</p> <p>Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMM Jul21.</p> |
| 11 | <p>Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMM Feb/22.</p> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|---|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 16 FEB 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 FEB 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 28 FEB 2022 |  |

$$+ \frac{1}{2} \frac{d^2 \langle x^2 \rangle}{dt^2}$$


$$+ \frac{1}{6} \frac{d^3 \langle x^3 \rangle}{dt^3}$$

$$+ \dots$$

$$+ \dots$$

$$+ \dots$$

$$+ \dots$$

| | | | | |
|---|--|----------------------------------|----------------|----|
| 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 | BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA |
|-------------------|-------------------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606, |
| | Clasificación | Bebidas |
| | Descripción del Producto | Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------|---------------------------------|---------------|--------------|--------|--------------------------------|--------------------|----|--------------------------|-----|---|---------------|--------------|-------------------|--|---|-----|---|---------------|-----|----------------------------|-----|---|---|---|---------------|-----|--------------------------------------|-----|---|---|---|---------------|--|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | Bebidas gaseosas o carbonatadas | | Mínimo | Máximo | Grados Brix (sólidos solubles) | | 14 | Volumen de carbonatación | 1.5 | 8 | pH | 2.3 | 3.5 | Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa | | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Parámetro | | Bebidas gaseosas o carbonatadas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Mínimo | | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grados Brix (sólidos solubles) | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volumen de carbonatación | 1.5 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 2.3 | 3.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa | | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>CASO</th> <th>MUESTREO CLASE</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>1 Ufc/100 ml</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (E. coli)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Esporas clostridium sulfito reductor</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | PARAMETRO | CASO | MUESTREO CLASE | n | c | m | M | Aerobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | 1 Ufc/100 ml | Mohos y levaduras | N/A | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | --- | Escherichia coli (E. coli) | N/A | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | --- | Esporas clostridium sulfito reductor | N/A | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | |
| PARAMETRO | CASO | MUESTREO CLASE | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aerobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | 1 Ufc/100 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y levaduras | N/A | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli (E. coli) | N/A | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esporas clostridium sulfito reductor | N/A | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2013. |
|-----------------------|---|

2022 y resolución 254 de 2023.

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml-Six Pack |
| | Empaque y/o Embalaje | Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible). |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011. |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días. |
|--|---|



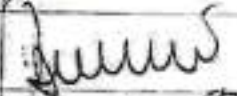
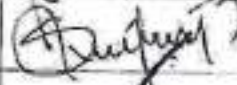

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado |
|----------------------------------|--|


| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por 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. <p>Puede Presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|-------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Enero 2024. |
|-----------------------------|-------------|

| | |
|---------------------------|--|
| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|-------|--|------|----------------|---|---|---------------|--------------|--|------------|---|---|-----------|------|----------------|---|---|---|---|-------------------------|--|--|--------------------|---|---|---|---|---------------|--------------|--------------------------|----|----|-------------------|----|---|---|---|---------------|---|-----------------------------|----|----|---------------------|----|---|---|---|---------------|---|-------------------------------|-----|---|---------------------------------------|----|---|---|---|---------------|---|-----------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------|---|-----|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml. En Normatividad se adiciona Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | <p>Fecha de modificación: 09/01/2024.</p> <p>En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ANTES</th> <th colspan="6">DESPUES</th> </tr> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>PARAMETRO</th> <th>CASO</th> <th>MUESTREO CLASE</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bebidas sin pasteurizar</td> <td></td> <td></td> <td>Astobios mesófilos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>1 Ufc/100 ml</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/ML</td> <td>10</td> <td>50</td> <td>Mohos y levaduras</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UF/ml</td> <td>10</td> <td>25</td> <td>Escherichia coli 19</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>Esporas de bacterias sulfita reductor</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Bebidas pasteurizadas</td> <td>0</td> <td></td> <td colspan="7">Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.5 Bebidas azucaradas a base de agua saborizada, carbonatada.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/ml</td> <td>0</td> <td><10</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/ml</td> <td><10</td> <td><10</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.</p> <p>El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack".</p> <p>En ítem de certificaciones, se incluye el texto "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" Cambios realizados por DASR enero de 2024.</p> | ANTES | | | DESPUES | | | | | | Requisitos | m | M | PARAMETRO | CASO | MUESTREO CLASE | n | c | m | M | Bebidas sin pasteurizar | | | Astobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | 1 Ufc/100 ml | Recuento de mohos UFC/ML | 10 | 50 | Mohos y levaduras | NA | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | — | Recuento de levaduras UF/ml | 10 | 25 | Escherichia coli 19 | NA | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | — | Recuento de E. coli en UFC/ml | <10 | - | Esporas de bacterias sulfita reductor | NA | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | — | Bebidas pasteurizadas | 0 | | Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.5 Bebidas azucaradas a base de agua saborizada, carbonatada. | | | | | | | Recuento de mohos en UFC/ml | 0 | <10 | | | | | | | | Recuento de Levaduras en UFC/ml | <10 | <10 | | | | | | | | Recuento de E. coli en UFC/ml | | - | | | | | | | |
| ANTES | | | DESPUES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos | m | M | PARAMETRO | CASO | MUESTREO CLASE | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas sin pasteurizar | | | Astobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | 1 Ufc/100 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos UFC/ML | 10 | 50 | Mohos y levaduras | NA | 3 | 5 | 2 | <1 Ufc/100 ml | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de levaduras UF/ml | 10 | 25 | Escherichia coli 19 | NA | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. coli en UFC/ml | <10 | - | Esporas de bacterias sulfita reductor | NA | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas pasteurizadas | 0 | | Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.5 Bebidas azucaradas a base de agua saborizada, carbonatada. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos en UFC/ml | 0 | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Levaduras en UFC/ml | <10 | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. coli en UFC/ml | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|---|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 18 ENE 2024 |  |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 18 ENE 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Pongula Castro | 18 ENE 2024 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm. Emp. Bibiana Peña Rincon | 18 ENE 2024 |  |
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 18 ENE 2024 |  |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 18 ENE 2024 |  |

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



| | |
|-------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | HARINA PRECOCIDA DE MAIZ |
|-------------------|--------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002244 / SAP 200001472 |
| | Clasificación | Harina de Maiz |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maiz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Maiz blanco | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------------|----------------|-------------------------|-------------------------|--------|--|-------------------|------|---|-----|----|--|-------------------------|--------------------------------|--|----|-----|---|----------|-----|---|----|-----|---|---|-------------------------|-----------------------|-----------------|----|---|---|---|---------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITOS</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en fracción de masas expresad como %</td> <td>--</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (NX6,25), en fracción de masas en base seca expresada como %</td> <td>6.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción de masas en base seca expresada como %</td> <td>--</td> <td>2.3</td> </tr> <tr> <td>cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %¹⁾</td> <td>--</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción de agua¹⁾ Índice de absorción de agua¹⁾ (cm³/g) a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Determinación de expansión de la masa¹⁾</td> <td>--</td> <td>8.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 Se debe realizar y cumplir, por lo menos con alguno de estos dos requisitos. 3 El contenido máximo de cenizas para el producto con adición de sal, no debe superar el 2,0%.</p> <p>Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maiz – NTC 3594 (Quinta actualización).</p> | REQUISITOS | VALORES | | MÍNIMO | MÁXIMO | Humedad en fracción de masas expresad como % | -- | 13.0 | Proteína (NX6,25), en fracción de masas en base seca expresada como % | 6.0 | -- | Grasa en fracción de masas en base seca expresada como % | -- | 2.3 | cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como % ¹⁾ | -- | 1.2 | Índice de absorción de agua ¹⁾ Índice de absorción de agua ¹⁾ (cm ³ /g) a 25°C | 4.5 | -- | Determinación de expansión de la masa ¹⁾ | -- | 8.5 | | | | | | | | | | | |
| REQUISITOS | VALORES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | MÍNIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad en fracción de masas expresad como % | -- | 13.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (NX6,25), en fracción de masas en base seca expresada como % | 6.0 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa en fracción de masas en base seca expresada como % | -- | 2.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como % ¹⁾ | -- | 1.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice de absorción de agua ¹⁾ Índice de absorción de agua ¹⁾ (cm ³ /g) a 25°C | 4.5 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Determinación de expansión de la masa ¹⁾ | -- | 8.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ Ufc/g</td> <td>2*10³ Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli¹⁾</td> <td>n/a</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10Ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3*10² Ufc/g</td> <td>10³ Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25 g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M | Mohos y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ³ Ufc/g | 2*10 ³ Ufc/g | Escherichia Coli ¹⁾ | n/a | 3 | 5 | 0 | <10Ufc/g | --- | Bacillus Cereus | 7 | 3 | 5 | 2 | 3*10 ² Ufc/g | 10 ³ Ufc/g | Salmonella Spp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | --- |
| Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ³ Ufc/g | 2*10 ³ Ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli ¹⁾ | n/a | 3 | 5 | 0 | <10Ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus Cereus | 7 | 3 | 5 | 2 | 3*10 ² Ufc/g | 10 ³ Ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella Spp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | Requisitos microbiológicos para harinas y mezclas precocidas de la resolución 1407/2022. | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|--|-------------|-------------------------|---------------------------|----|---|-----|----------------|------|-------------|------|---|------|
| | Requisitos Nutricionales | Podrá ser fortificada | | | | | | | | | | | | |
| | Otras características del producto | <p>La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños.</p> <p>La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables.</p> <p>No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la Legislación nacional vigente.</p> <p>Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así:</p> <table border="1" data-bbox="750 541 1305 726"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en (ug/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoxina B₁</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Súmatas Aflatoxinas B₁ + B₂ + G₁ + G₂</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Súmatas Zearalenona B₁ + B₂</td> <td>2000</td> </tr> </tbody> </table> | Micotoxinas | Límite máximo en (ug/g) | Aflatoxina B ₁ | 10 | Súmatas Aflatoxinas B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ | 100 | Deoxinivalenol | 1000 | Zearalenona | 1000 | Súmatas Zearalenona B ₁ + B ₂ | 2000 |
| Micotoxinas | Límite máximo en (ug/g) | | | | | | | | | | | | | |
| Aflatoxina B ₁ | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| Súmatas Aflatoxinas B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂ | 100 | | | | | | | | | | | | | |
| Deoxinivalenol | 1000 | | | | | | | | | | | | | |
| Zearalenona | 1000 | | | | | | | | | | | | | |
| Súmatas Zearalenona B ₁ + B ₂ | 2000 | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No 1528 de 2002; Resolución 1407 de 2022. Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002244 Unidad *500 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001472 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 Kg SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg para panadería |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 (cuando aplique), y resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) 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 / Maquillador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> • Registro, Notificación o Permiso Sanitario (Vigente) • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • 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. • El proveedor podrá presentar: |
|---|---|

| | |
|--|---|
| | ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|---------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Febrero 2024. |
|-----------------------------|---------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------|---------|--|----------|--------|-------------------------------------|------|------|---------------------------------|-----|-----|--|------|------|---------------------------------------|------|------|--|-----|-----|--|------|------|---|-----|-----|
| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 3594 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se incluye códigos SAP. 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rotulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retira código 37405 por ser producto con adición de sabor a mantequilla y sal. Se ajustan valores fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a norma NTG. Se adiciona certificación de calidad ISO 9001 para el proceso productivo de cereales precocidos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Se aclara las condiciones de empaque para las dos presentaciones de producto, se ajustan las referencias al listado de materiales de SAP. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería. Harina precocida de maíz para consumo humano Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de Bacillus cereus, NTC 4574, para detección de Salmonella por ya estar contemplados dentro de la NTC3594. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Maíz", se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a Quinta actualización de la NTC 3594 para productos de molinería, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se adiciona tabla para límite máximo de micotoxinas. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se modifican códigos SAP 200003355 harina precocida de maíz blanco * 1 lb por 200002244, y SAP 200003354 harina de maíz blanco * kg por 200001472. En certificaciones se incluye opción de presentar: certificación ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se modifica información de presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normalidad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la ntc 3594 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Muestra</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Estimado</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g/100g) (Método Kjeldahl)</td> <td>10.0</td> <td>12.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g/100g) (Método Soxhlet)</td> <td>2.0</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g/100g) (Método Antrón)</td> <td>75.0</td> <td>78.0</td> </tr> <tr> <td>Almidón (g/100g) (Método Iodimétrico)</td> <td>65.0</td> <td>70.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez (g/100g) (Método Potenciométrico)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g/100g) (Método Gravimétrico)</td> <td>14.0</td> <td>16.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de cenizas (g/100g) (Método Gravimétrico)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> </tbody> </table> | Muestra | Valores | | Estimado | Máximo | Proteína (g/100g) (Método Kjeldahl) | 10.0 | 12.0 | Grasa (g/100g) (Método Soxhlet) | 2.0 | 3.0 | Carbohidratos (g/100g) (Método Antrón) | 75.0 | 78.0 | Almidón (g/100g) (Método Iodimétrico) | 65.0 | 70.0 | Acidez (g/100g) (Método Potenciométrico) | 0.5 | 1.0 | Humedad (g/100g) (Método Gravimétrico) | 14.0 | 16.0 | Contenido de cenizas (g/100g) (Método Gravimétrico) | 0.5 | 1.0 |
| Muestra | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Estimado | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (g/100g) (Método Kjeldahl) | 10.0 | 12.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa (g/100g) (Método Soxhlet) | 2.0 | 3.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos (g/100g) (Método Antrón) | 75.0 | 78.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almidón (g/100g) (Método Iodimétrico) | 65.0 | 70.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez (g/100g) (Método Potenciométrico) | 0.5 | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (g/100g) (Método Gravimétrico) | 14.0 | 16.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de cenizas (g/100g) (Método Gravimétrico) | 0.5 | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Se cambia los requisitos microbiológicos de la NTC 3594/2014, por los requisitos de la resolución 1407 de 2022

| Requisito | Parámetro |
|-----------|-----------|
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |
| ... | ... |

| Parámetro | Caso | Muestra clase | n | c | M | M |
|-----------|------|---------------|-----|-----|-----|-----|
| Mocho | 1 | 2 | 5 | 2 | 1 | 2 |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |

Se omite en requisitos nutricionales tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018 y se cambia por: Podrá ser fortificada.

Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022

Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "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"

11

Fecha de modificación: 20/12/2023

Se Incluye Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororienté y validado por la SGOL.

Cambios realizados por DASR Diciembre 2023

12

Fecha de modificación: 17/01/2024

- Se grega el código SAP 200002602.
- En presentación de producto se agrega el código SAP 200002602 Harina De Malz Blanco Precocida* Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 202414000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.

13

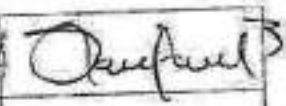

Fecha de modificación: 08/02/2024


- Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se había omitido en el comité del mes de enero y los cambios de enero quedan en el numeral 12.
- Se agregan todos los cambios que se habían realizado en el mes de Diciembre (Se incluyó Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororienté y validado por la SGOL. Cambios realizados por DASR Diciembre 2023).

Para la fecha (día 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atención al memorando N° 202414000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023, el ICBF no había allegado las condiciones técnicas de los productos que componen las canastas, sin embargo el grupo técnico recibe el 25/01/2024 las fichas técnicas de ICBF para la revisión y análisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyó que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus productos, se harán fichas técnicas exclusivas para el contrato inter ICBF.

- se procede a eliminar código SAP 200002602 que corresponde a la Harina De Malz Blanco Precocida* Kg y todo lo relacionado a este código en la Ficha Técnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|---|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 09 FEB 2024 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzales. | 09 FEB 2024 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 09 FEB 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 09 FEB 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | TE, Norma Silvana Montanchez Montenegro | 09 FEB 2024 | |

| | | | | |
|--------|---|--|-------------|---|
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 09 FEB 2024 |  |
| Aprobó | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 09 FEB 2024 |  |

| | | | | | |
|---|--|----------------------------------|----|---------------|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | Versión No. 01 | | Página 1 de 4 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |



| | |
|-------------------|-----------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | HARINA DE TRIGO FORTIFICADA |
|-------------------|-----------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001607 / SAP 200001049 / SAP 200002247/ SAP 200002486 |
| | Clasificación | Harina de Trigo |
| | Descripción del Producto | Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común <i>Triticum aestivum</i> L., o trigo ramificado, <i>Triticum compactum</i> Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina de Trigo y micronutrientes aceptables | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--------|---|-------------------------|-------------------------|-----------|-----------|----------------|---|--------|--------|--------------|-------------------|------|---|-----|---|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|---------|-----------------------|-----------------|---|---|---|---|-------------------------|-------------------------|-----------------|----|---|---|---|---------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>-</td> <td>14,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca</td> <td>7,0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | REQUISITO | PARÁMETROS | | MÍNIMO | MÁXIMO | Humedad en % | - | 14,5 | Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca | 7,0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | REQUISITO | PARÁMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MÍNIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad en % | - | 14,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca | 7,0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Requisitos físicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3*10³ Ufc/g</td> <td>5*10³ Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli⁽¹⁾</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>10Ufc/g</td> <td>10² Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5*10² Ufc/g</td> <td>1*10³ Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25 g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M | Mohos y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 3*10 ³ Ufc/g | 5*10 ³ Ufc/g | Escherichia Coli ⁽¹⁾ | 5 | 3 | 5 | 0 | 10Ufc/g | 10 ² Ufc/g | Bacillus Cereus | 7 | 3 | 5 | 2 | 5*10 ² Ufc/g | 1*10 ³ Ufc/g | Salmonella Spp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | --- |
| Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 3*10 ³ Ufc/g | 5*10 ³ Ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli ⁽¹⁾ | 5 | 3 | 5 | 0 | 10Ufc/g | 10 ² Ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bacillus Cereus | 7 | 3 | 5 | 2 | 5*10 ² Ufc/g | 1*10 ³ Ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella Spp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos microbiológicos de harinas y mezclas crudas (incluye salvado de trigo) Resolución 1407 de 2022 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996 La suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ no debe exceder el límite máximo: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 4,0 µg/Kg | <table border="1"> <thead> <tr> <th>METAL</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, mg/kg</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, mg/kg</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> | | METAL | LÍMITE MÁXIMO | Plomo, mg/kg | 0,2 | Cadmio, mg/kg | 0,2 |
|--|---------------|-----------|---|--|-------|---------------|--------------|-----|---------------|-----|
| METAL | LÍMITE MÁXIMO | | | | | | | | | |
| Plomo, mg/kg | 0,2 | | | | | | | | | |
| Cadmio, mg/kg | 0,2 | | | | | | | | | |
| <i>Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)</i> | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | | Debe cumplir con lo establecido en la resolución 1407 de 2022, el Decreto No.1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013. |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001607 Unidad *500 gr embalada en paca *12 o 12,5 Kg SAP 200002486 Unidad *1000 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001049 Bulto X 12.5 Kilogramos SAP 200002247 Bulto x 25 kilogramos |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001607 / SAP 200002486 empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final. SAP 200001049 / SAP 200002247, El saco debe ser de poliolefina por 12,5 y 25 kilos, respectivamente y cumplir con la NTC-1792. |
| | Rotulado: | El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023. Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) 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. El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capítulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o Notificación Sanitaria (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). • Certificado de calidad del empaque utilizado; en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • 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: | SEPTIEMBRE 2023 |
|-----------------------------|------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 3 | 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. |
| 4 | Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257 |
| 5 | Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg. |
| 6 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No.1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de <i>Bacillus cereus</i> , NTC 4574, para detección de <i>Salmonella</i> , por ya estar contemplados dentro de la NTC267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas, pero en alimentos de consumo animal. |
| 7 | Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En rotulado se adiciona: "El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina", En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente |
| 8 | Se elimina contenido y presentación del producto código SAP 200000353 de 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. |
| 9 | Se modifican Códigos SAP 200002189 Harina de trigo Fortificada bulto * 25 kg por SAP 200002247, se modifica SAP 200000352 harina de trigo fortificada * lb por SAP 200001607. |
| 10 | Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil. |
| 11 | Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21. |
| 12 | Se incluye código SAP 200002486 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Cambios realizados por JPMR Abr/2022. |
| 13 | Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022. |

| Requisitos | | | | | Parámetro | | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|----------|--------|--|---------------|---|---|---|-------------------------|-------------------------|
| | n | C | m | M | Caso | Muestra clase | n | c | m | M | |
| Requisito de análisis mecánicos UFC/g | 5 | 2 | 200000 | 100000 | Molinos y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 3*10 ² UFC/g | 5*10 ² UFC/g |
| Requisito de Bacterias totales UFC/g | 5 | 0 | < 10 | — | Estibación Cel ^l | 5 | 3 | 5 | 0 | 10UFC/g | 10 ² UFC/g |
| Requisito de Salmonella 25 g | 5 | 0 | Ausencia | — | Bacillus Cereus | 7 | 3 | 5 | 2 | 5*10 ² UFC/g | 1*10 ² UFC/g |
| Requisito de mohos y levaduras UFC/g | 5 | 2 | 1000 | 5000 | Salmonella Spp. | 10 | 2 | 5 | 0 | Ausencia/25 g | — |
| Requisito de Bacillus cereus UFC/g | 5 | 2 | 500 | 1000 | Requisitos microbiológicos de harina s y mezclas crudas (incluye salvadoreño de trigo) | | | | | | |

Requisitos microbiológicos = NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.

Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "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".

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|---|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 28 SEP 2023 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 28 SEP 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 28 SEP 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Normá Silvana Montanhez Montenegro | 28 SEP 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 28 SEP 2023 | |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 28 SEP 2023 | |

| | | | | | |
|---|--|----------------------------------|----|---------------|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | Versión No. 01 | | Página 1 de 4 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |
|  | | | | | |

| | |
|-------------------|-----------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | LECHE EN POLVO ENTERA |
|-------------------|-----------------------|

| | | |
|----------------------|---------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001608 / SAP 200002248 / SAP 200002370/ SAP 200002604 |
| | Clasificación | LACTEO |
| | Descripción del Producto: | La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|-----------|------------|---|--------|---|-------------------------|------|-------|-------------------|------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|-----|--|---|-----|-------------------|---|---------------------------------------|---------------------|------|-----|---|--|---|----------|-----|-----|-------------------------------------|---|-----|---------------|------|--------------------------------|---|---|---|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa, en % m/m</td> <td>26,0</td> <td>33,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en % m/m</td> <td>-</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico</td> <td>0,9</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Índice de insolubilidad en cm³</td> <td>-</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en % m/m</td> <td>-</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % m/m</td> <td>24,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (N65,35) % m/m</td> <td>34</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Na % m/m</td> <td>-</td> <td>0,4</td> </tr> <tr> <td>K % m/m</td> <td>-</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Lactosa % m/m</td> <td>34,0</td> <td>44,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características físicoquímicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006</p> | REQUISITO | PARÁMETROS | | MÍNIMO | MÁXIMO | Materia Grasa, en % m/m | 26,0 | 33,0 | Humedad, en % m/m | - | 4,0 | Acidez expresada como ácido láctico | 0,9 | 1,3 | Índice de insolubilidad en cm ³ | - | 1,0 | Cenizas, en % m/m | - | 6,0 | Proteínas, en % m/m | 24,5 | - | Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (N65,35) % m/m | 34 | - | Na % m/m | - | 0,4 | K % m/m | - | 1,3 | Lactosa % m/m | 34,0 | 44,0 | | | | |
| | REQUISITO | PARÁMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MÍNIMO | | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia Grasa, en % m/m | 26,0 | 33,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad, en % m/m | - | 4,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez expresada como ácido láctico | 0,9 | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice de insolubilidad en cm ³ | - | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas, en % m/m | - | 6,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas, en % m/m | 24,5 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (N65,35) % m/m | 34 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Na % m/m | - | 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| K % m/m | - | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lactosa % m/m | 34,0 | 44,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>10000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Recuento de Coliformes ufc / g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Fecales ufc / g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus coagulasa positiva ufc / g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus ufc / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / 25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006</p> | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g | 3 | 1000 | 10000 | 1 | NMP Recuento de Coliformes ufc / g | 3 | <3 | 11 | 1 | Recuento de Coliformes Fecales ufc / g | 3 | <3 | - | 0 | Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g | 3 | 100 | 500 | 1 | Recuento Staphylococcus coagulasa positiva ufc / g | 3 | <100 | 100 | 1 | Recuento de Bacillus cereus ufc / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | Detección de Salmonella / 25 g | 3 | 0 | - | 0 |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g | 3 | 1000 | 10000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Recuento de Coliformes ufc / g | 3 | <3 | 11 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes Fecales ufc / g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g | 3 | 100 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Staphylococcus coagulasa positiva ufc / g | 3 | <100 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Bacillus cereus ufc / g | 3 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella / 25 g | 3 | 0 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina D | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| | de oxígeno en el envase sea máximo del 10%. |
|--|---|

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001608 Bolsa *400g embalado en caja *30 Bolsas SAP 200002248 Bulto x 25 Kg SAP 200002370 Bolsa *380g embalado en caja *30 Bolsas SAP 200002604 Bolsa *900gr |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001608 / SAP 200002370/ SAP 200002604 La bolsa debe ser con estructura triaminada así: BOPP +PPB Metalizado+ Polietileno. SAP 200002248 El Bulto se empacará en bolsa de papel de tres capas con una calibre 82-85Kr/m2 preferiblemente o Kraff de tres folios con una bolsa interior de polietileno sellada independiente; los folios externos deben estar cocidos. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) 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. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País. |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| 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 / Maquillador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - 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). - 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 o FSSC 22000, para el proceso de productos lácteos |
|---|--|



| | |
|-----------------------------|-------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Enero 2024. |
|-----------------------------|-------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |

| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|-----------|--|---------|------------------------|---------|---------|---------|-------|------|------|-------------------------------|------|------|-------------------|-----|-----|------------------------------------|------|------|--|---|------|------------------------------|---|-----|-------------------|------|-----|-----------------------------|---|-----|-----------------|----|-----|---------------|---|-----|--|---|------|----------------------------|-----|-----|-------|------|-----|---------------|------|------|---------------|---|------|
| 2 | De la ficha con códigos SIC (23512 - 37930): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 - 1. De la ficha con códigos SIC (28377): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 - 1; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | De la ficha con códigos SIC (23512 - 37930): Ajuste al formato versión 2 GP 100:2004. De la ficha con códigos SIC (28377): Ajuste al formato versión 2 GP 100:2004. De la ficha con código SIC (25201): Se incluye el código 21199 presentación de bulto, se retira ingredientes: Azúcar, calcio, Hierro, Vitamina A y D. De la ficha con códigos SIC (25200 - 21199): Se incluye el código 21199 presentación de bulto, se retira ingrediente: Azúcar, calcio, Hierro, Vitamina A y D | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | De la ficha con códigos SIC (23512 - 37930): Se incluye presentación por 200 g y requisito normativo Decreto 616 de 2008 y Resolución 2310 de 1986. De la ficha con códigos SIC (25201): Se incluye requisito de vehículos de transporte. Se cambia requisito de recibió en bodegas del producto con máximo 2 meses después de la fecha de fabricación a 6 meses. De la ficha con códigos SIC (25200 - 21199): Se incluye requisito de vehículos de transporte. Se cambia requisito de recibió en bodegas del producto con máximo 2 meses después de la fecha de fabricación a 6 meses. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | De la ficha con códigos SIC (25201): Se cambia Resolución del Ministerio Protección Social No 288 de 2008, por Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente. De la ficha con códigos SIC (25200 - 21199): Se incluye Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1036 "REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA LECHE EN POLVO PARA CONSUMO DIRECTO O ELABORACION POSTERIOR". Se modifica requisitos nutricionales, toda vez que se incluyen los componentes mínimos vitales. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Además este producto también puede presentar la ISO 22000 teniendo en cuenta que recopila las Normas anteriormente citadas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y se retiran ISO 9001, FSSC 22000 e ISO 14000 por modalidad de compra | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se incluye 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se hace ajuste a las condiciones de requisitos nutricionales donde se retira la adición de vitaminas b y calcio, esto a fin de dar más pluralidad de oferentes en el mercado de compras públicas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Se refieren las vitaminas que debe incluir el producto, esto a fin de dar pluralidad de oferentes al proceso de compra. Se cambia codificación para la presentación 380 gr así: SIC de 28377 a 164 y SAP de 200000405 a 200000408. Se retira la Resolución Ministerio Protección Social No.02310/1986 la cual aplica para leche en polvo azucarada y no para leche en polvo entera. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Se cambian los parámetros del ítem requisitos fisicoquímicos según el Decreto 616/2008. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARAMETRO</th> <th colspan="2">RANGO</th> <th rowspan="2">Muestra Grasa en % mln</th> <th rowspan="2">Muestra</th> <th rowspan="2">Muestra</th> </tr> <tr> <th>% MIN</th> <th>% MAX</th> <th>21.0</th> <th>33.9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína, en fracción de masa</td> <td>24.0</td> <td>33.0</td> <td>Humedad, en % mln</td> <td>9.9</td> <td>4.9</td> </tr> <tr> <td>Materia Grasa, en fracción de masa</td> <td>26.0</td> <td>32.0</td> <td>Acidez expresada como ácido láctico (mln de meq/L) (mln)</td> <td>-</td> <td>1.30</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>4.8</td> <td>Cenizas, en % mln</td> <td>24.1</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td>Índice de solubilidad (mln)</td> <td>-</td> <td>1.0</td> <td>Proteína, % mln</td> <td>34</td> <td>9.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (mln)</td> <td>-</td> <td>6.0</td> <td>Proteína de leche en polvo en polvo en gramo de la leche (mln) % mln</td> <td>-</td> <td>0.42</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Ac. Láctico) (mln)</td> <td>0.5</td> <td>1.2</td> <td>% mln</td> <td>31.8</td> <td>1.1</td> </tr> <tr> <td>Lactosa (mln)</td> <td>31.0</td> <td>41.0</td> <td>Lactosa % mln</td> <td>-</td> <td>44.0</td> </tr> </tbody> </table> | PARAMETRO | RANGO | | Muestra Grasa en % mln | Muestra | Muestra | % MIN | % MAX | 21.0 | 33.9 | Proteína, en fracción de masa | 24.0 | 33.0 | Humedad, en % mln | 9.9 | 4.9 | Materia Grasa, en fracción de masa | 26.0 | 32.0 | Acidez expresada como ácido láctico (mln de meq/L) (mln) | - | 1.30 | Humedad, en fracción de masa | - | 4.8 | Cenizas, en % mln | 24.1 | 1.2 | Índice de solubilidad (mln) | - | 1.0 | Proteína, % mln | 34 | 9.0 | Cenizas (mln) | - | 6.0 | Proteína de leche en polvo en polvo en gramo de la leche (mln) % mln | - | 0.42 | Acidez (Ac. Láctico) (mln) | 0.5 | 1.2 | % mln | 31.8 | 1.1 | Lactosa (mln) | 31.0 | 41.0 | Lactosa % mln | - | 44.0 |
| PARAMETRO | RANGO | | Muestra Grasa en % mln | Muestra | | | | Muestra | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | % MIN | % MAX | | | 21.0 | 33.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína, en fracción de masa | 24.0 | 33.0 | Humedad, en % mln | 9.9 | 4.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Materia Grasa, en fracción de masa | 26.0 | 32.0 | Acidez expresada como ácido láctico (mln de meq/L) (mln) | - | 1.30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad, en fracción de masa | - | 4.8 | Cenizas, en % mln | 24.1 | 1.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Índice de solubilidad (mln) | - | 1.0 | Proteína, % mln | 34 | 9.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas (mln) | - | 6.0 | Proteína de leche en polvo en polvo en gramo de la leche (mln) % mln | - | 0.42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez (Ac. Láctico) (mln) | 0.5 | 1.2 | % mln | 31.8 | 1.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lactosa (mln) | 31.0 | 41.0 | Lactosa % mln | - | 44.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la vida útil, se incluye la vida útil del producto importado según lo estipulado en el Decreto 1673/2010: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Ajuste de la información al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se elimina código SAP 200000408, ya que no se tiene en cuenta en las compras, de igual manera, se incluye el código 200000405 Leche en polvo entera "aglomerada" unificando las dos FTP, se incluyen datos en los ingredientes; en los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se incluye que se extrae la información del Decreto 616 de 2006, en otras características del producto se adiciona: "Cuando se utiliza gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%", los requisitos de contenido, presentación y empaque se cambian basados en las presentaciones descritas. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Se modifica código SAP 200000405 leche en polvo * 400g, por SAP 200001608 leche en polvo * 400g y el SAP 200000408 leche entera en polvo bulto * 25 kg por SAP 200002248 leche entera en polvo bulto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte "o favorable con condiciones". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Se adiciona presentación 380gr (válido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque, Adicionando información de nueva presentación, y corrigiendo error de digitación. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Se elimina para código SAP 200002370 leche en polvo entera x 360gr la condición: (válido solo para Regional Centro - Leticia). Cambios realizados por IMRC / Abr 2021. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|----|--|
| | <p>2021. En ítem de certificaciones, se cambia el texto Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA; Por el texto 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). Se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y FSSC 22000.</p> |
| 19 | <p>Fecha de modificación: 17/01/2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se agrega el código SAP 200002604 - En presentación de producto y Empaque y/o Embalaje se agrega el código SAP 200002604 Bolsa 500gr. lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 2024140000006833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|---|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 18 ENE 2024 | |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 18 ENE 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Ponguta Castro | 18 ENE 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm. Emp. Bibiana Peña Rincon | 18 ENE 2024 | |
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 18 ENE 2024 | |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 18 ENE 2024 | |

| | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|----|----|----------------------------------|--|---------------|---|--|
| PROCESO | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO | | | Código: PA-FO-75 | | |  | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | Versión No. 01 | | Página 1 de 3 | | |
| | Fecha: | 26 | 03 | 2021 | | | | |

| | |
|-------------------|---------|
| PRODUCTO / NOMBRE | LENTEJA |
|-------------------|---------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002292 / SAP 200001609 / SAP 200002249 |
| | Clasificación | GRANOS |
| | Descripción del Producto | Grano procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64"). |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|---|------------|----------------------|----------------|-----|--------------|-----|---------------|-----|---------------|-----|--------------------------|-----|-------------|-----------|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor Máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materias duras</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Grado dañado</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Grano abierto</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastantes</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>13 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004</p> | Componente | Valor Máximo en masa | Materias duras | 0,3 | Grado dañado | 2,5 | Grano abierto | 3,0 | Grano partido | 3,0 | Variedades contrastantes | 3,0 | Humedad (%) | 13 Máximo |
| | Componente | Valor Máximo en masa | | | | | | | | | | | | | | |
| | Materias duras | 0,3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grado dañado | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | |
| Grano abierto | 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grano partido | 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Variedades contrastantes | 3,0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | 13 Máximo | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Lenteja de consumo Tipo I Grado 2</p> <p>La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega</p> <p>El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937 |
|-----------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | <p>SAP 200002292 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg</p> <p>SAP 200001609 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg</p> <p>SAP 200002249 Bulto x 25 kilogramos</p> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>SAP 200002292 / SAP 200001609 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 2.5 y 3.0, los empaques deben ser de primer uso.</p> <p>SAP 200002249 Lenteja consumo Bulto * 25 Kg, el saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.</p> |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. |

Full

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| 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"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calibre del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. |
|--|---|



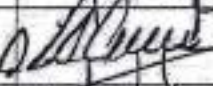


| | |
|-----------------------------|-----------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Febrero de 2022 |
|-----------------------------|-----------------|

CONTROL DE CAMBIOS



| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|---------------|--|-----|-----|--------------|-----------------|-----------------|-------|--|--|
| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | |
| 2 | Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) | | | | | | | | | | | |
| 3 | Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. | | | | | | | | | | | |
| 4 | <p>Inclusión código SAP. 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 aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos y que pasen máximo el 3% por la criba con orificios circulares de 3,51 mm (9/64 de pulgadas). Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones; El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10⁴</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | VALORES X GR. | | MIN | MAX | Granos secos | 10 ⁴ | 10 ⁵ | MOHOS | | |
| REQUISITO | VALORES X GR. | | | | | | | | | | | |
| | MIN | MAX | | | | | | | | | | |
| Granos secos | 10 ⁴ | 10 ⁵ | | | | | | | | | | |
| MOHOS | | | | | | | | | | | | |
| 5 | <p>Se cambia el código SAP de 200000791 a 200000416 de la lenteja por 1 kilo. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".</p> | | | | | | | | | | | |
| 6 | <p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. En contenido se corrige código SAP 200000791 a código SAP 200000416.</p> | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se adiciona código SAP 200002190 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido presentación y empaque. | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se retira código SAP 200000415 Bulto x 50 kilogramos debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargas superiores a 25 kg. En requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | |
| 9 | Se realiza modificación código SAP 200000416 Lenteja de consumo x kg por SAP 200001609, SAP 200002190 Lenteja de consumo x 25 kg, por SAP 200002249 y SAP 200000417 Lenteja para consumo x lb por SAP 200002292. | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p> | | | | | | | | | | | |

| | |
|----|---|
| 11 | Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul21 |
| 12 | Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Se retira tabla en ítem otras características del producto ya que no cuenta con referencia normativa y los parámetros allí indicados están establecidos en los requisitos fisicoquímicos para este producto según normatividad. Cambios realizados por JPMR Feb22 |

| Componente | Por Milla | |
|------------------------|-----------|------|
| | Mín. | Máx. |
| Proteína por Dirección | - | 0.1% |
| Almidón por Dirección | - | 0.1% |
| Grasas y/o Derivados | - | 0.1% |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|--|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 16 FEB 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 FEB 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 FEB 2022 |  |

1000 1000 1000
1000 1000 1000
1000 1000 1000
1000 1000 1000
1000 1000 1000

| | | | | |
|---|---|------------------|---------------|----|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p> | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 |
|  | | | | |

| | |
|--------------------------|-----------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | MAYONESA |
|--------------------------|-----------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002554 / SAP 200002555 |
| | Clasificación | Salsa / Aderezo |
| | Descripción del Producto | Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Agua, Aceite vegetal refinado, Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Cloruro de potasio, Espesante, Acidulantes, Conservante (Ácido sórbico), Sabor y color natural, sabor y color idéntico al natural, Secuestrante, Condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|---|-----------|----------|----------|-----------------------------|-------------------|-----|-----------|-----|-----|------------------|---|-----------|-----|---|-----------------------------------|---|------------------------|-----|---|------------|---|--------------|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">Mínimo %</th> <th style="text-align: center;">Máximo %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez (como ácido acético)</td> <td style="text-align: center;">0,28</td> <td style="text-align: center;">0,7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ph a 20°C</td> <td style="text-align: center;">3,6</td> <td style="text-align: center;">4,1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos Mayonesa Res 17882 de 1985 | REQUISITO | Mínimo % | Máximo % | Acidez (como ácido acético) | 0,28 | 0,7 | Ph a 20°C | 3,6 | 4,1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | REQUISITO | Mínimo % | Máximo % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Acidez (como ácido acético) | 0,28 | 0,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ph a 20°C | 3,6 | 4,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Mohos y Levaduras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">ausencia/25g</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022 | REQUISITO | n | m | M | c | Mohos y Levaduras | 5 | <10 ufc/g | --- | 0 | Escherichia coli | 5 | <10 ufc/g | --- | 0 | Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | <10 ² ufc/g | --- | 0 | Salmonella | 5 | ausencia/25g | --- | 0 |
| REQUISITO | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | <10 ufc/g | --- | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia coli | 5 | <10 ufc/g | --- | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | <10 ² ufc/g | --- | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella | 5 | ausencia/25g | --- | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | El contenido de Aceites vegetales comestibles, refinados, en un mínimo del 65% en peso. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco al amarillo pálido OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <p>Debe dar cumplimiento al contenido máximo de metales pesados, definidos en la resolución 17882 de 1985, así:</p> <table border="1" data-bbox="743 205 1317 405"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>Máximo mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cobre como Cu</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Arsénico como As</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Estaño como Sn</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya.</p> <p>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.</p> | REQUISITO | Máximo mg/kg | Cobre como Cu | 10 | Arsénico como As | 0,1 | Estaño como Sn | 160 | Plomo como Pb | 2,0 |
|------------------|--|-----------|--------------|---------------|----|------------------|-----|----------------|-----|---------------|-----|
| REQUISITO | Máximo mg/kg | | | | | | | | | | |
| Cobre como Cu | 10 | | | | | | | | | | |
| Arsénico como As | 0,1 | | | | | | | | | | |
| Estaño como Sn | 160 | | | | | | | | | | |
| Plomo como Pb | 2,0 | | | | | | | | | | |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <p>REQUISITOS NORMATIVOS</p> | <p>Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 de 1985, Resolución 1407/2022, Resolución 2674/2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> |
|-------------------------------------|--|

| | | |
|---|----------------------------------|---|
| <p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> | <p>Presentación del Producto</p> | <p>SAP 200002554 Unidad *190 gr Doy Pack embalada en caja * 24 unidades SAP 200002555 Unidad * 3750 gr a 3800 gr embalada en caja *4 galones</p> |
| | <p>Empaque y/o Embalaje</p> | <p>Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca plástica. Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso grado alimentario. Embalaje en caja de cartón corrugado sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> |
| | <p>Rotulado</p> | <p>Para todas las presentaciones debe cumplir con la Resolución Min. Protección Social No 5109/05, y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El rotulado de la presentación doy pack debe ser impreso no adhesivo.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p> | <p>El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.</p> |
|---|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> |
|----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <p>Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</p> <p>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).</p> <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente).</p> |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | AGOSTO 2023 |
|-----------------------------|--------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez | 15 AGO 2023 |  |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño | 15 AGO 2023 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 15 AGO 2023 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm. Emp. Luz Stella Beltran Rodriguez | 15 AGO 2023 |  |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 15 AGO 2023 |  |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 15 AGO 2023 |  |

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 6

Fecha:

26

03

2021



MINISTERIO DE DEFENSA

| | |
|-------------------|---------|
| PRODUCTO / NOMBRE | MOSTAZA |
|-------------------|---------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 SAP 200001614 / SAP 200002197 |
| | Clasificación | SALSAS |
| | Descripción del Producto | Producto viscoso usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (<i>Brassica hirta moench</i>), mostaza café (<i>Brassica juncea</i>) o mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos. |

| | | | | | | |
|------------------------|--|---|----------|----------|-----------------|----------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón. | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | | Mínimo % | Máximo % | | |
| | | Parahidroxibenzil-isotiocianato de ajo | 0.35 | - | | |
| | Acidez expresada como ácido acético (%m.m) | 1 | - | | | |
| | pH | 3.2 | 3.6 | | | |
| | Cloruro de sodio | 1.5 | 3.0 | | | |
| | Fibra | - | 1.5 | | | |
| | Almidón | - | 5.0 | | | |
| | | Requisitos físicoquímicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985 | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | REQUISITO | n | c | m | M |
| | | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g |
| | | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - |
| | | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| | | Requisitos Microbiológicos 12.5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022 | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | |
| | Otras características del producto | <p>COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas</p> <p>OLOR: Característico y libre de olores extraños</p> <p>SABOR: Característico y libre de sabores extraños</p> <p>APARIENCIA: Producto de consistencia uniforme de acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.</p> <p>Según la Resolución 19021 de 1985 Se permite la adición de: Carboximetilcelulosa de sodio - máximo 5"</p> <p>Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son:</p> | | | | |

| | | |
|--|------------------|-------------------------|
| | Contaminantes | Limite máximo, en mg/kg |
| | Arsenico como As | 0,1 |
| | Plomo como Pb | 0,1 |

Tabla 3 - NTC 1755 (Segunda Actualización)

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | <p>Resolución del Min Protección Social 19021/1985. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1755 (última actualización) Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione.</p> |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | <p>SAP 200000492: Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades / SAP 200001416: Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades / SAP 200000491: Unidad *4000 a 4125 g embalada en caja SAP 200001614: Unidad embalada en caja *24 unidades SAP 200002197: Unidad *190g embalada en caja *24 unidades</p> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491: Envase en PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica. SAP 200001614 / SAP 200002197: Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione.</p> |
| | Rotulado | <p>Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según 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 adicione</p> <p>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | <p>Presentación Doy Pack: El producto requiere una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 2 mes de fabricado.</p> <p>Presentación Envase en PET: El producto requiere una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado</p> |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>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 de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> |
|----------------------------------|--|

| | |
|--|---|
| 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. - 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 actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique) Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. | | | | | | |
| 3 | Se adiciona código SAP. 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. | | | | | | |
| 4 | Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3.780 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieran otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado. | | | | | | |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo-especia" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito ingredientes, con base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: - Resolución 19021 de 1985: Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo, en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsenico como As</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table> | Contaminantes | Límite máximo, en mg/kg | Arsenico como As | 0.1 | Plomo como Pb | 0.1 |
| Contaminantes | Límite máximo, en mg/kg | | | | | | |
| Arsenico como As | 0.1 | | | | | | |
| Plomo como Pb | 0.1 | | | | | | |
| 6 | En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: 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 de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. En especificaciones del rotulado se adiciona requisito en cuanto a alérgenos así: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se retira de requisito de vida útil, "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaquetado. En certificaciones de proveedor, se cambia por: "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 o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos. | | | | | | |
| 7 | Se incluye presentación SAP 200001416: Peso neto mínimo: Galón x 3000 gr. SAP 200000491: Peso neto Galón x 4000 gr a 4125 gr, SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr. se cambian requisitos en contenido, presentación y empaque, también se adiciona vida útil para presentación Galón. | | | | | | |
| 8 | Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil. | | | | | | |
| 9 | Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1. En el ítem CERTIFICACIONES. Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario. | | | | | | |
| 9 | Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985. | | | | | | |

| | n | m | M | c |
|---|---|-----|-----|---|
| Recuento total de microorganismos mesofílicos/g | 3 | 200 | 500 | 1 |
| NMP Coliformes totales/g | 3 | <3 | - | 0 |
| NMP Coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 |
| Escherichia coli/g | 3 | <10 | - | 0 |
| Hongos y levaduras/g | 3 | 20 | 50 | 1 |

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022.. Resolución 12.5 Salsa no emulsionada

| REQUISITO | n | c | m | M |
|-------------------|---|---|-----------------|----------|
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022.. 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.

En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

10.

Se realizó cambio en presentación de producto la palabra galones por unidades así:

| Antes | Ahora |
|---|--|
| Unidad *3785g embalada en caja *4 galones | Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades |
| Unidad *3000g embalada en caja *4 galones | Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades |

En condiciones de vida útil se cambia la palabra galon por envase pet

11

En requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Mostaza x cada 100gr y la tabla", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.

| MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | |
|------------------|------------|------------|
| | PROMEDIO | DESVIACION |
| Proteína (%) | 2.5 | - |
| Grasa (%) | 2.2 | - |
| Carbohidrato (%) | 14.1 | - |
| Almidón (%) | 1.7 | - |


En ítem otras características del producto se retira el texto: Almidones - máximo 5%, por estar contemplado en los requisitos fisicoquímicos.

En requisitos normativos 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 Rodríguez | 27 FEB 2024 | |

Continua Ficha Técnica de Producto ...

| | | | | |
|---------------|---|-------------------------------|-------------|---|
| 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

| | | | | |
|---|---|--|------------------|---------------|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Código: PA-FO-75 | |
| | | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 |
| | | | Fecha: | 26 |
|  | | | | |

| | | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | | PANELA | |
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002252 / SAP 200002253 SAP 200002254/ SAP 200001497 | |
| | Clasificación | PANELA | |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. | |

| | | | | | | |
|---|---|--|----------|-------------------|---------------|----------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Jugo de Caña de Azúcar 100 %. | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | REQUISITO | | PARÁMETROS | | |
| | | | | MÍNIMO | MÁXIMO | |
| | | Azúcares reductores, expresados en glucosa, en % | | 5,5% | - | |
| Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % | | - | 83% | | | |
| Proteínas, en % (N x 6,25) | | 0,2% | - | | | |
| Cenizas, en % | | 0,8% | - | | | |
| Humedad, en % | | - | 9,0% | | | |
| Plomo expresado con Pb en mg/kg | | - | 0,2 | | | |
| Arsénico expresado como As en mg/kg | | - | 0,1 | | | |
| SO ₂ | | NEGATIVO | | | | |
| Colorantes | | NEGATIVO | | | | |
| | | Requisitos fisicoquímicos Panela – Resolución 779 de 2005 | | | | |
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | PARÁMETROS | | N | m | M | C |
| | Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr | | 5 | 50 | 150 | 2 |
| | | Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311 | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | |
| Otras características del producto | En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud. | | | | | |
| REQUISITOS NORMATIVOS | Res No.779/2006, Res 3462/2008, Res, 3544/2009, Res 4121/2011, NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto de Ministerio y Protección Social 3075 de 1997. | | | | | |




| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002253 Panela Cuadrada * 300 G., embalada caja *80 unidades. SAP 200002252 Panela Cuadrada * 250 G., embalada caja *80 unidades SAP 200002254 Panela Redonda * 1 Lb. Embalada Caja *40 Unidades SAP 200001497 Panela Cuadrada * 1 Lb. embalada caja *40 unidades |
| | Empaque y/o Embalaje | Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogido o polipropileno bionificado empacado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación. |
| | Rotulado | El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la 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 | <p>Productores Paneleros (Trapiche)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela". |
|---|--|



| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Noviembre de 2021 |
|-----------------------------|--------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador. |
| 3 | 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 amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números StC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos. Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento. |
| 4 | Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311. |

| | Requisito | | | | Parámetro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|---|---------------------------------|-----|-----|---|---|-----------------------------------|---|-----|-----|---|---|--|--|--|------------|---|---|---|---|---|---|----|-----|---|
| | n | m | M | C | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | | | | Recuento de mohos y levaduras/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | 50 | 150 | 2 | 3 | 200 | 500 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | COMPOSICIÓN | | | | Parámetros | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Min. Max. | | | | Minimo Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | | | | Edulcorante T. 100 mm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cenizas (%) | | | | Humedad en % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Azúcares totales (Sacarosa) (%) | | | | Azúcares totales (Dulces) en % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Azúcares reducidos (Glucosa) (%) | | | | Azúcares Totales (Dulces) en % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (%) (N x 6.25) | | | | Fibra en % (Método 2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fibra (mg/100g) | | | | Cenizas en % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Cenizas (mg/100g) | | | | Fibra en % (Método 2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fibra (mg/100g) | | | | Fibra en % (Método 2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fibra (mg/100g) | | | | Fibra en % (Método 2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | <p>Se ajusta el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.</p> <p>Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA.</p> <p>Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Físicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006.</p> <p>Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, gr</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> | | | | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento de mohos y levaduras, gr | 3 | 200 | 500 | 2 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC /g</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> | | | | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento de mohos y levaduras en UFC /g | 5 | 50 | 150 | 2 |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, gr | 3 | 200 | 500 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras en UFC /g | 5 | 50 | 150 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | <p>Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se retira de nombre la característica cuadrada, con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200000525 - Redonda por 500gr.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Se adiciona en ingredientes Jugo de caña de azúcar 100%.</p> <p>Se incluye en Requisitos Normativos, las resoluciones 2546/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social.</p> <p>Se incorpora en Rotulado, la opción del presentar el rotulado con adhesivo.</p> <p>En Certificaciones, se modifica: presentar paz y salvo del fomento panelero a presentar certificado de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | <p>Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252, SAP 200000521 panela cuadrada x 300 g por SAP 200002253, SAP 200000525 panela redonda x 1 lb por SAP 200002254, SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP 2000001497.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | <p>Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005. En certificaciones: se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", estas se retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se ajustan nombres de materiales por presentación de producto de acuerdo a lo indicado en el sistema SAP y se incluye en los requisitos de empaque, la opción de material polipropileno Biotintado empaçado en tecnología Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. Cambios realizados por JPMPR / Nov/ 2021.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 30 NOV 2021 | |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Meo | 06 DIC 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 06 DIC 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 06 DIC 2021 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 06 DIC 2021 | |

1941
1942
1943
1944
1945

| | | | | | |
|---|--|----------------------------------|----|---------------|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | Versión No. 01 | | Página 1 de 4 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |
|  | | | | | |

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SOPA |
|-------------------|---------------------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000550 / SAP 200000548 / SAP 200002260 |
| | Clasificación | Pastas |
| | Descripción del Producto | Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad <i>Triticum durum</i> . Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Sémola y/o Semolatos de trigo, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|------------|-----------------|-----------------------|-----------------------|--------|-------------|-------------------------------------|------|------------|---|------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------|---|------|----------------------|-----------|----|-------------------------|----------|--|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td>-</td> <td>1.20</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td> <td>-</td> <td>0.45</td> </tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td> <td>0.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991</i> <i>*El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas</i></p> | COMPONENTE | PARAMETROS | | MÍNIMO | MÁXIMO | Humedad (%) | - | 13.0 | Ceniza (%) | - | 1.20 | Proteína (%) | 10.5 | - | Acidez como ácido láctico (%) | - | 0.45 | Productos Grasos (%) | 0.4 | - | Colorantes Artificiales | Negativo | |
| | COMPONENTE | PARAMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MÍNIMO | | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | - | 13.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ceniza (%) | - | 1.20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 10.5 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico (%) | - | 0.45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Productos Grasos (%) | 0.4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colorantes Artificiales | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestra o clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (²⁰) y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 Item 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno.</p> | Parámetro | Caso | Muestra o clase | n | c | m | M | Mohos (²⁰) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- | | | |
| Parámetro | Caso | Muestra o clase | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos (²⁰) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Requisitos Nutricionales | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad de medida de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td>Energía (KJ)</td> <td>1572</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>74,8</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Potasio (mg)</td> <td>236</td> </tr> <tr> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Niacina (mg)</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos (mg)</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Grasas monoinsaturadas (g)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> | Requisito | Unidad de medida de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | Humedad (g) | 9,9 | Energía (KJ) | 1572 | Lípidos (g) | 1,4 | Carbohidratos totales (g) | 74,8 | Calcio (mg) | 21 | Hierro (mg) | 1,0 | Potasio (mg) | 236 | Tiamina (mg) | 0,15 | Niacina (mg) | 2,5 | Fosfatos (mg) | 18 | Grasas monoinsaturadas (g) | 1,5 |
|------------------------------------|---|---|---|---|-------------|-----|--------------|------|-------------|-----|---------------------------|------|-------------|----|-------------|-----|--------------|-----|--------------|------|--------------|-----|---------------|----|----------------------------|-----|
| | | Requisito | Unidad de medida de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (g) | 9,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía (KJ) | 1572 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lípidos (g) | 1,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos totales (g) | 74,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio (mg) | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro (mg) | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Potasio (mg) | 236 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tiamina (mg) | 0,15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Niacina (mg) | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfatos (mg) | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Color: Amarillo brillante o huevo. Olor: Característico a trigo. Sabor: Característico, Textura: Firme Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | <p>Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias, resolución 4393 del 1991, NTC 1055.</p> |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | <p>SAP 200000550 / SAP 200002260 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000548 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes</p> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>Empaque primario en Polipropileno bioorientado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> |
| | Rotulado | <p>El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición</p> |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | <p>El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) 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.</p> |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>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.</p> |
|----------------------------------|---|

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (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. |
|--|--|

| | |
|-----------------------------|------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Septiembre 2023. |
|-----------------------------|------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos-productos. Se actualiza con es. Min-Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales. |
| 3 | Se adjuntan códigos SAP. 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar: 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc. |
| 4 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991. Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega. |
| 5 | Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad. Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por: las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000550 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000548 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". |
| 6 | Se realiza la adición del código SAP 200002260 pasta corriente tipo sopa x 250 gramos. En empaque se modifican las características del empaque secundario, se retira caja de cartón corrugado, se establece Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario. |
| 7 | En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades y adicionando información de código 200002260, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto. |
| 8 | Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01, se ajustan los ingredientes retirando el componente "hanna de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo", adicional se retira la palabra "fortificados" toda vez que, es pasta corriente. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) |

para la Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda. Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE". Cambios realizados por JPMR Jun/2022.

Se actualiza los requisitos microbiológicos: los requisitos establecidos por la resolución 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:



| Requisito | n | m | M | c |
|---------------------------------------|---|-------|--------|---|
| Recuento de microorganismos mesófilos | 2 | 80000 | 100000 | 1 |
| MSP coliformes totales/g | 1 | 41 | 150 | 1 |
| MSP coliformes fecales/g | 1 | <1 | - | 0 |
| Huevos y maduras/g | 1 | 4000 | 5000 | 1 |
| Enterococos coagulans posit./g | 1 | 100 | 300 | 1 |

| Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M |
|-------------------------------------|------|----------------|---|---|-----------------------|-----------------------|
| Mohos (²⁰) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ ufc/g | 10 ⁵ ufc/g |
| Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- |

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 en pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno.

Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias.
 Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias.
 Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "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."

| | | | | |
|--|---|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 28 SEP 2023 |  |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 28 SEP 2023 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro | 28 SEP 2023 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro | 28 SEP 2023 |  |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 28 SEP 2023 |  |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 28 sep 2023 |  |

| | | | | |
|---|--|---|---------------|------|
| PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 4 | |
| | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |
| | |  | | |

| | |
|--------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SECO |
|--------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000544 / SAP 200000545 |
| | Clasificación | Pastas |
| | Descripción del Producto | Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad <i>Triticum Durum</i> , preparados mediante el secado a altas temperaturas de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo: aptas para el consumo humano. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Sémola y/o Semolatos de trigo (variedad <i>Triticum Durum</i>), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|---|-----------------------|-----------------------|-----------|---|----------------|-----|--------------|--------|-------------|-------------------------------------|---------------------------|------------|-------------|------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------------------------|--------------|------|----------------------|-----------|---------------|-------------------------|----------------------------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">13,0</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1,20</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">10,5</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0,45</td> </tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td> <td style="text-align: center;">0,4</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px; font-size: small;">Requisitos físicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991 *El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas</p> | | | | | | COMPONENTE | PARÁMETROS | | MÍNIMO | MÁXIMO | Humedad (%) | - | 13,0 | Ceniza (%) | - | 1,20 | Proteína (%) | 10,5 | - | Acidez como ácido láctico (%) | - | 0,45 | Productos Grasos (%) | 0,4 | - | Colorantes Artificiales | Negativo | |
| | COMPONENTE | PARÁMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MÍNIMO | | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | - | 13,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ceniza (%) | - | 1,20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 10,5 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico (%) | - | 0,45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Productos Grasos (%) | 0,4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colorantes Artificiales | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (²⁰) y levaduras</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td style="text-align: center;">NA</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;"><10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px; font-size: small;">Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno</p> | | | | | | Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M | Mohos (²⁰) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- | | | |
| Parámetro | Caso | Muestreo clase | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos (²⁰) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ² ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Humedad (g)</td><td style="text-align: center;">9,9</td></tr> <tr><td>Energía (KJ)</td><td style="text-align: center;">1572</td></tr> <tr><td>Lípidos (g)</td><td style="text-align: center;">1,4</td></tr> <tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td style="text-align: center;">74,8</td></tr> <tr><td>Calcio (mg)</td><td style="text-align: center;">21</td></tr> <tr><td>Hierro (mg)</td><td style="text-align: center;">1,0</td></tr> <tr><td>Potasio (mg)</td><td style="text-align: center;">236</td></tr> <tr><td>Tiamina (mg)</td><td style="text-align: center;">0,15</td></tr> <tr><td>Niacina (mg)</td><td style="text-align: center;">2,5</td></tr> <tr><td>Fosfatos (mg)</td><td style="text-align: center;">18</td></tr> <tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td style="text-align: center;">1,5</td></tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px; font-size: x-small;">Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia sin Enriquecer Grúa</p> | | | | | | Requisito | Unidad de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento | Humedad (g) | 9,9 | Energía (KJ) | 1572 | Lípidos (g) | 1,4 | Carbohidratos totales (g) | 74,8 | Calcio (mg) | 21 | Hierro (mg) | 1,0 | Potasio (mg) | 236 | Tiamina (mg) | 0,15 | Niacina (mg) | 2,5 | Fosfatos (mg) | 18 | Grasas monoinsaturadas (g) | 1,5 |
| Requisito | Unidad de expresión de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (g) | 9,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energía (KJ) | 1572 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lípidos (g) | 1,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos totales (g) | 74,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio (mg) | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro (mg) | 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Potasio (mg) | 236 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tiamina (mg) | 0,15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Niacina (mg) | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fosfatos (mg) | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas monoinsaturadas (g) | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------------|--|
| Otras características del producto | Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños. |
|------------------------------------|--|

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. Resolución 4393 de 1991, NTC 1055 |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000544 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000545 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes |
| | Empaque y/o Embalaje | Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) 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. |
|----------------------------------|--|

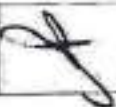
| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, 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. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Septiembre 2023. |
|-----------------------------|-------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN N | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales. |
| 3 | Se adjuntan códigos SAP. 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar: 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A B1 B2 y zinc. |

| 4 | <p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|-----------------|---------|---|-----------------------|-----------------------|--------------------------------------|---|--------|---------|---|--------------------------|---|----|-----|---|--------------------------|---|---|---|---|----------------------|---|------|------|---|------------------------------|---|-----|-----|---|-----------|-------|-----------------|---|---|---|---|-------------------------------------|---|---|---|---|-----------------------|-----------------------|------------------|----|---|---|---|-----------|----|
| 5 | <p>Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por: " las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000544 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000545 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad Termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificados se adiciona requerimiento Registro Sanitario Vigente.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | <p>En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01. Se incluye en la descripción del producto el secado "a altas temperaturas", teniendo en cuenta su influencia en la calidad del mismo. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo (variedad <i>Triticum Durum</i>)". Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE." Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | <p>Se actualiza los requisitos microbiológicos: los requisitos establecidos por la resolución 4393 de 1991, se cambian por los que establece la 1407 de 2022:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>h</th> <th>M</th> <th>l</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios</td> <td>3</td> <td>300000</td> <td>1000000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/g</td> <td>3</td> <td>43</td> <td>150</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/g</td> <td>3</td> <td>4000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coliformes por/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Cas o</th> <th>Muestra o clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (²⁵) y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno:</p> <p>Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "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> | Requisito | n | h | M | l | Recuento de microorganismos aerobios | 3 | 300000 | 1000000 | 1 | NMP coliformes totales/g | 3 | 43 | 150 | 1 | NMP coliformes fecales/g | 3 | 3 | - | 0 | Hongos y levaduras/g | 3 | 4000 | 3000 | 1 | Escherichia Coliformes por/g | 3 | 100 | 100 | 1 | Parámetro | Cas o | Muestra o clase | n | c | m | M | Mohos (²⁵) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ³ ufc/g | 10 ³ ufc/g | Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- |
| Requisito | n | h | M | l | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos aerobios | 3 | 300000 | 1000000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes totales/g | 3 | 43 | 150 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes fecales/g | 3 | 3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y levaduras/g | 3 | 4000 | 3000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coliformes por/g | 3 | 100 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Cas o | Muestra o clase | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos (²⁵) y levaduras | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ³ ufc/g | 10 ³ ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli | NA | 3 | 5 | 0 | <10 ufc/g | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|--|---|--|-------------|---------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 28 SEP 2023 | Danery |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 28 SEP 2023 | Gisella |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Pongola Castro | 28 SEP 2023 | Fabián |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro | 28 SEP 2023 | Silvana |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza | 28 SEP 2023 | Ricardo |

| | | | | |
|--------|------------------|--|-------------|---|
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 20 SEP 2023 |  |
|--------|------------------|--|-------------|---|

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO

REQUISITOS GENERALES

Código

SAP 20000640 / SAP 200002296 / SAP 20000645 / SAP 20000277 / SAP 20000643 / SAP 200002396 / SAP 200002261 / SAP 200001603 / SAP 200002351

Clasificación

REFRESCO EN POLVO

Descripción del Producto

Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas. Son productos en polvo, constituido por azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes, otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que, por reconstitución en agua, leche o ambos, permite la obtención de un refresco o bebida.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Edulcorantes, Acidulantes, Pulpa de fruta deshidratada, anticompactante, vitaminas.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO |
|---|---------------|
| Humedad, en fracción de masa expresada como % | 5.0 |
| pH en producto reconstituido | 4.2 |

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| PARÁMETROS | N | m | M | C |
|--|---|----|-----|---|
| Recuento de Coliformes, UFC / g | 5 | 10 | 100 | 2 |
| Recuento de Mohos y Levaduras, UFC / g | 5 | 50 | - | 0 |

Requisitos Nutricionales

Se podrán adicionar vitaminas y minerales de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente.

Otras características del producto

El producto se debe entregar en sabores surtidos, en las presentaciones requeridas.

REQUISITOS NORMATIVOS

Resolución 2674 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, NTC 5767 Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto

SAP 20000640 Sobre *18g embalado en caja *20 sobres
SAP 200002296 Sobre *25g embalado en display * 12 Unidades
SAP 20000645 Bolsa *60g embalado en caja *4 display *12 Unidades
SAP 20000277 Bolsa *100G embalado en caja *4 display *12 Unidades
SAP 200002261 Refresco en Polvo Instantáneo* 250 gr
SAP 20000643 Bolsa *266g embalado en caja *12 bolsas
SAP 200002396 Bolsa * 450g embalado en caja * 24 Unidades
SAP 200001603 / SAP 200002351 Refresco en Polvo Instantáneo* 1 Kg

[Handwritten signature]

| | | |
|--|----------------------|--|
| | Empaque y/o Embalaje | Debe estar en Bolsa trilaminada con la siguiente estructura: PP de 25 µ. Foil de aluminio con espesor de 8 µ y polietileno coextruido de 45 µ. O PET/FO/LPE calibre de 80 µ. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011. 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 de doce (12) 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 | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. |
|---|--|

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Noviembre de 2021 |
|-----------------------------|-------------------|


CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. 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 FSS 22000, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. El Código SIC 34075 reemplaza SIC 33114. |
| 3 | Se retira requisito de Certificación HACCP c. FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo. |
| 4 | Inclusión código SAP. Se retira los seguimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. 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 aclaran las condiciones de transporte y almacenamiento. Se adiciona requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 dado que mejora las condiciones de calidad de producto y proceso, se adiciona estructura empaque PET/FOILPE calibre de 80 µ. Se ajusta los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 5767, se adiciona sistema de gestión de calidad FSSC 22000 para mejorar las condiciones de calidad del producto solicitado y pluralidad de oferentes en el mercado, se aclara gramaje y rango más cerrado que de 18 a 30 a 15 a 18 g. dado a las posibilidades de rendimiento del producto. |
| 5 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan: la Descripción del Producto, los requisitos nutricionales de acuerdo a la NTC 5767. Se ajustan los ítems: Otras Características, Contenido y Presentación del Producto, debido a que los rendimientos del producto estaban sobrevalorados. Se incluye dentro de la vida útil la palabra "mínima" y "Se recibe en bodega máximo dos (2) meses después de la producción". Se retira del ítem Certificaciones el requisito de Certificación "Certificación HACCP o FSSC 22000 para elaboración de productor a base de azúcar o mezclas en polvo", debido a que esta condición cierra el mercado y no permite la pluralidad de oferentes. |
| 6 | Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 VERSION 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se adiciona código SAP 200001603, presentación 250 gramos. Se cambia clasificación producto según SAP a REFRESCO EN POLVO. Se adiciona en Contenido código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos debe rendir mínimo 19 litros. Se adiciona en Requisitos Normativos: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se adiciona requisitos de presentación del producto SAP 200001603 caja de cartón corrugado x 12 unidades. |
| 7 | Se cambia código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos mínimo debe rendir 19 litros, se cambia por código SAP 200000843 ya que el anterior se utiliza actualmente para comedores, y no para CAD's, en certificaciones se adiciona o favorable con condiciones para concepto de Acta. En presentación se corrige de acuerdo a anexo de compras. |

| | |
|----|---|
| 8 | Se elimina la palabra azúcar de los ingredientes, ya que al solicitar edulcorantes redundaba la solicitud. Se completa la información de transporte y almacenamiento y se elimina "o favorable con condiciones", se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado). Se ajusta requerimientos de vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). |
| 9 | Se incluye código 200002296 Refresco en polvo instantáneo x 25 gramos, se modifica requisitos en contenido y presentación del producto. |
| 10 | Se ajusta información Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona presentación x 450 gramos rinde 9 Litros. Se retira información de contenido por nueva versión del formato. En el rotulado se adiciona requisito informar presencia de alérgenos. Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.p |
| 11 | Se incluyen códigos SAP 200002261 - Refresco en Polvo instantáneo* 250 gr, SAP 200001603 / 200002351 - Refresco en Polvo instantáneo* 1 Kg, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de tecnología y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR/ noviembre 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|--|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 30 NOV 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 06 DIC 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camecho Diaz | 06 DIC 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 06 DIC 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 06 DIC 2021 |  |

1927 1928 1929
1930 1931 1932
1933 1934 1935
1936 1937 1938
1939 1940 1941

| | | | | |
|---|---|----|------------------|---------------|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Código: PA-FO-75 | |
| | | | Versión No. 02 | Página 1 de 4 |
| | Fecha: | 23 | 04 | 2024 |

| | |
|--------------------------|------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALCHICHÁ PERRO |
|--------------------------|------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648 |
| | Clasificación | Embutidos |
| | Descripción del Producto | Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-----------|--------------|---|-------|------------------------------------|--|----|---------|----------------------------|----------------------------|----|--|-----|----|---|---|------|--|---|---|---|-----|-----|---|-------------------------------|---|----------|---|---|---|---|----------|---|---|----------------------------------|---|-----|---|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)</small></p> | Parámetro | Seleccionada | | % min | % máx | Proteína (Nx6.25), en fracción de masa | 12 | | Grasa, en fracción de masa | | 28 | Humedad más grasa, en fracción de masa | | 88 | Almidón, en fracción de masa | | 6 | Proteína no cárnica, en fracción de masa | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Parámetro | Seleccionada | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | % min | % máx | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (Nx6.25), en fracción de masa | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa, en fracción de masa | | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad más grasa, en fracción de masa | | 88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almidón, en fracción de masa | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína no cárnica, en fracción de masa | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="text-align: center;"><small>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos:</small></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100.000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/ 25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli /gr</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)</small></p> | Requisito | n | m | M | C | Recuento aerobios mesófilos, UFC/g | 3 | - | 100.000 | 1 | Recuento Coliformes, UFC/g | 3 | 100 | 500 | 1 | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr | 3 | <100 | - | - | Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr | 3 | <10 | 100 | 1 | Detección de Salmonella/ 25 g | 3 | Ausencia | - | - | Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g | 3 | Ausencia | - | - | Recuento de Escherichia Coli /gr | 3 | <10 | - | - |
| Requisito | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento aerobios mesófilos, UFC/g | 3 | - | 100.000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Coliformes, UFC/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr | 3 | <100 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr | 3 | <10 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella/ 25 g | 3 | Ausencia | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g | 3 | Ausencia | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Escherichia Coli /gr | 3 | <10 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 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. |
| REQUISITOS NORMATIVOS | | NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, 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 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional. SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. |
| | Empaque y/o Embalaje | Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. |
| | Rotulado | Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según 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. 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 de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C). |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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 | | El proveedor deberá acreditar: <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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). |

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO DE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

VERSIÓN

1

Versión Inicial

Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00. Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium así:

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium

| MACRONUTRIENTE | PARÁMETROS | |
|-------------------|------------|-----------|
| | PROPÓSITO | DEVIACIÓN |
| Proteína (%) | 15.5 | ± 0.2 |
| Humedad (%) | 62.1 | ± 0.3 |
| Grasas (%) | 18.1 | ± 0.1 |
| Carbohidratos (%) | 1.1 | — |
| Calorías (kcal) | 211 | — |

2

En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normalidad Decreto 2162 de 1993, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und.; SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.

2

Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado. Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.

3


Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia-Chocó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. Cambio realizado por JPMR Sept 2021.

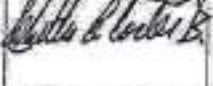
4



En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador; se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

5

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02.
Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe.
En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011.
En condiciones de transporte se adiciona el texto no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud.
Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador; se traslada el concepto sanitario del vehículo a las condiciones de transporte. Cambios realizados por MCRG mayo 2024.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|-----------------------------------|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 17 MAY 2024 |  |

| | | | | |
|--|---|-----------------------------------|-------------|---|
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 17 MAY 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 17 MAY 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Fabian Ernesto Ponguta Castro | 17 MAY 2024 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montañez Montenegro | 17 MAY 2024 |  |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 17 MAY 2024 |  |
| Aprobó | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 17 MAY 2024 |  |

| | | | | |
|---|---|------------------|---------------|----|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | |
| | | Fecha: | 26 | 03 |
|  | | | | |

| | |
|--------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALCHICHA FRANKFURT SELECCIONADA SALCHICHA VIENA SELECCIONADA |
|--------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000660 / SAP 200000666 |
| | 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 | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETRO</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td></td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Almidón (%)</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> | | COMPONENTE | PARÁMETRO | | MÍNIMO | MÁXIMO | Proteína (%) | 12 | | Humedad (%) | | 76 | Grasa (%) | | 12 | Almidón (%) | | 6 |
| | COMPONENTE | PARÁMETRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MÍNIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa (%) | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almidón (%) | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria, Según NTC 4433. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Debe cumplir con la información nutricional del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | 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. |
|------------------------------|--|



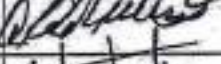
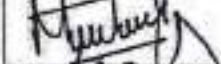

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000660 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000666 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto SAP 200000660 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. El producto 200000666 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 la Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil 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. - CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Junio de 2022 |

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato de GP 1000.2004. |
| 3 | Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido. |
| 4 | 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. |
| 5 | 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 de certificación de proveedor: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. |
| 6 | Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico. Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De la condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: 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'. |
| 7 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos, nutricionales y se da la opción de presentación por 24 unidades 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 de 2005. |
| 8 | Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a PA-FO-75. Eliminación de códigos SIC 37446 y 37435 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. Se modifica la vida útil del producto de mínimo 24 meses a 18 meses. En certificaciones se incluye solicitud al registro sanitario Vigente. |

| | |
|----|--|
| 9 | 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 contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos en vida útil. |
| 10 | Se ajusta información a Formato PA-FD-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. Cambios realizados por IMRC / agosto 2021. |
| 11 | Se ajusta parámetro de Humedad, pasando de mínimo 9 a mínimo 12, de acuerdo con lo establecido en la NTC 1325 y se incluye esta norma en los requisitos normativos. Cambios realizados por JPMR Junio/2022. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 02 JUN 2022 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 08 JUN 2022 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 08 JUN 2022 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 08 JUN 2022 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 08 JUN 2022 |  |


SSOS 411 8 17

SSOS 411 8 17

SSOS 411 8 17

SSOS 411 8 17
SSOS 411 8 17
SSOS 411 8 17

SSOS 411 8 17
SSOS 411 8 17
SSOS 411 8 17

| | | | |
|---|--|----------------------------------|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 6 |
| | | Fecha: | 26 |

| | |
|--------------------------|------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALSA DE TOMATE |
|--------------------------|------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372 |
| | Clasificación | ADEREZO |
| | Descripción del Producto | Producto preparado con la pulpa de tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación. |

| | | | | | |
|---|---|--|--------|-----------------|--|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | |
| | | Requisito | | Limite | |
| | | | Mínimo | Máximo | |
| | | Sólidos totales, fracción de masa, en % | 31 | - | |
| Sólidos solubles por lectura refractométrica, a 20°C | | 29 | - | | |
| pH a 20°C | | - | 4.3 | | |
| Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en % | - | 4.0 | | | |
| Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C | - | 7.0 | | | |
| Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en % | 0.85 | - | | | |
| Requisitos físicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008 | | | | | |
| Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984: | | | | | |
| Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250. | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | REQUISITO | n | c | M | |
| | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | |
| | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | |
| | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | |
| Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022 | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | |
| Otras características | Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños. | | | | |

| | del producto | <p>debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.</p> <table border="1" data-bbox="641 220 1429 399"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limites Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p> <p>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.</p> | Metales pesados | Limites Máximo en ppm | Arsénico | 1.0 | Plomo | 2.0 | Cobre | 2.5 | Estaño | 150.0 |
|-----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------------|----------|-----|-------|-----|-------|-----|--------|-------|
| Metales pesados | Limites Máximo en ppm | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | 1.0 | | | | | | | | | | | |
| Plomo | 2.0 | | | | | | | | | | | |
| Cobre | 2.5 | | | | | | | | | | | |
| Estaño | 150.0 | | | | | | | | | | | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>REQUISITOS NORMATIVOS</p> | <p>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921/2008 Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> |
|-------------------------------------|---|

| | | |
|---|---------------------------|--|
| <p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> | Presentación del Producto | <p>SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)</p> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> |
| | Rotulado | <p>El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 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.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p> | <p>El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empaçado.</p> |
|---|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| 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. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. 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, 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). ✓ 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. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente) |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | FEBRERO 2024. |
|-----------------------------|----------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSION | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
|---------|--|

| | |
|---|-------------------------|
| 1 | <p>Version Inicial.</p> |
|---|-------------------------|

Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.

Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:

| Parámetro | n | m | M | C | Requisito | Parámetro |
|--|--------|-----|-----|----|--|-----------|
| Recuento microflora aerobias, UFC/g | 3 | 200 | 500 | 3 | Recuento microflora aerobias, UFC/g | 200 |
| Recuento esporas Clostridium sulfite reductoras, UFC/g | 3 | <10 | - | 0 | Recuento esporas Clostridium sulfite reductoras, UFC/g | <10 |
| Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g | 3 | 20 | 50 | 3 | Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g | 30 |
| Recuento de coliformes totales, UFC/g | 3 | <3 | - | 0 | Recuento de coliformes totales, UFC/g | <3 |
| Recuento de coliformes fecales, NMP/g | 3 | <3 | - | 0 | Recuento de coliformes fecales, NMP/g | <3 |
| Recuento de mohos (Hiss-Howard) máximo 40% | Campos | | | Pa | Recuento de mohos (Hiss-Howard) máximo 40% | Campos |

En otras características de productos se incluyó: 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 4505 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos.

| Materiales pesados | Limite Máximo en mg/Kg | Materiales pesados | Limite Máximo en ppm |
|--------------------|------------------------|--------------------|----------------------|
| Aséñico | 10 | Aséñico | 10 |
| Plomo | 20 | Plomo | 20 |
| Cobre | 25 | Cobre | 25 |
| Estano | 1500 | Estano | 1500 |

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.
Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

Se incluye en el rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.

Se ajustaron las certificaciones 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 o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos (vigente)

Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190, por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

| Componente | Mínimo | Máximo | Características | Mínimo | Máximo |
|---|--------|--------|--|--------|--------|
| Sólidos totales, fracción en masa (%) | 29 | - | Los sólidos totales por método gravimétrico a 20°C | 29 | - |
| Sólidos solubles por refractómetro a 20°C | 31 | - | 2.2. Sólidos solubles en agua | 31 | - |

| Requisito | Parámetro | Requisito | Parámetro |
|---|-----------|---|-----------|
| Recuento mesófilos aerobios UFC/g | 200 | Recuento microorganismos mesófilos/g | 200 |
| Recuento esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g | <10 | NMP - Coliformes Totales /g | <3 |
| Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g | 20 | NMP - Coliformes Fecales /g | <3 |
| Recuento de patógenos brotes UFC/g | <1 | Esporas Clostridium Sulfito Reductor/g | <10 |
| Recuento de hongos y levaduras NMP/g | 20 | Recuento Hongos y Levaduras/g | 20 |
| Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos | Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos |

Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.

En otras características se incluyó: "Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido." Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.

4 Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.

5 Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.

6 Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Valido para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021

7 Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. Cambios realizados por JPMR / Feb 22

8 En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario

Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

| Requisito | Parámetro |
|---|-----------|
| Recuento microorganismos mesófilos/gr | 200 |
| NMP - Coliformes Totales/gr | <3 |
| NMP - Coliformes Fecales/gr | <3 |
| Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr | <10 |
| Recuento Hongos y Levaduras/gr | 20 |
| Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos |

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.5 Salsa no emulsionada

| REQUISITO | n | c | m | M |
|-------------------|---|---|-----------------|----------|
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g |
| Escherichia coli | 5 | 0 | 4.10 ufc/g o ml | - |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008)

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 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 s/o de almacenamiento.

En descripción de Presentación del Producto se cambia la palabra galones por unidades.

| Antes | Ahora |
|---|--|
| Unidad *4150g embalada en caja *4 galones | Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades |
| Unidad *3000g embalada en caja *4 galones | Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades |

En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requisitos establecidos en el NTC 921 de 2008

11

| ANTES | | |
|---|--------|--------|
| Componente | Mínimo | Máximo |
| Sólidos Totales: fracción de masa (%) | 31.0 | — |
| Sólidos solubles por refractometría a 20 °C | 29.0 | — |
| Acidez (exp. Como Ac. Acético): Fracción de masa en % | 0.85 | — |
| pH a 20°C | — | 3.3 |
| Consistencia Base:hc, cm 30 s a 20°C | — | 7.0 |
| Cloruro de sodio: fracción en masa en % | — | 4.0 |
| Colorantes: solo en mezcla (ppm) | — | 250 |

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921 (Tercera actualización)

| Requisito | Límite | |
|--|--------|--------|
| | Mínimo | Máximo |
| Sólidos totales: fracción de masa, en % | 31 | — |
| Sólidos solubles por refractometría a 20°C | 29 | — |
| pH a 20°C | — | 3.3 |
| Cloruro de sodio NaCl: fracción en masa, en % | — | 4.0 |
| Contenido Base:hc, cm 30 s a 20°C | — | 7.0 |
| Acidez expresado como ácido acético: Fracción de masa en % | 0.85 | — |

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008

De acuerdo a la Resolución 15760 de 1994 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921 (Tercera actualización) que se actualizó. En requisito normativo y rotulado se agrega el texto " y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

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

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|----------------------------------|---------------|----|---|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Version No. 01 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | |

| | |
|-------------------|-------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALSA NEGRA |
|-------------------|-------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002134 / SAP 200000775 / SAP 200000921 SAP 200001624 / SAP 200000682 |
| | Clasificación | SALSAS |
| | Descripción del Producto | Salsa sazonzadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro. |

| | | | | | | |
|------------------------|------------------------------------|--|---|--------|-----------------|----------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | Requisito | | Mínimo | Máximo | |
| | | Grasa, % en fracción de masa | | > 20 | | |
| | | pH a 20°C | | | 4,0 | |
| | | <i>Requisitos fisicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC:4305</i> | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | | REQUISITO | n | c | m | M |
| | | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g |
| | | Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - |
| | | Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencial/25g | - |
| | | Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022 | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | |
| | Otras características del producto | No Aplica | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, NTC 4305, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
|-----------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 unidades SAP 200000921 Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 unidades SAP 200000682 Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 unidades SAP 200001624 Unidad *1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) |
| | Empaque y/o Embalaje | Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado. |

| | | |
|--|----------|---|
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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 de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Enté Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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). ✓ 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: | NOVIEMBRE 2023 |
|-----------------------------|-----------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 3 | Se adiciona código SAP. 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 maquillador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 4 | Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad. |
| 5 | Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3600ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado. |
| 6 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00; se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Sólidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013. En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". |
| 7 | Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil. |
| 8 | Se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC-4305, así mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 repetido. Cambios realizados por JPMR Jun/2022. |

| 9 | Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000882 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------------|-----------------|--|---|--|---|--|---|-----|---|---|---|-------|---|---|--|---|------|---|---|--------------------------------------|---|----|----|---|--|---|-----|-------|---|--|--|--|--|--|--|---|------|---|---|---|--|--|--|--|--|---|----------|---|---|--|--|--|--|--|-----------|---|---|---|---|-------------------|---|---|----------|----------|-------------------------|---|---|-----------------|---|------------------------|---|---|--------------|---|
| 10 | <p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos microbiológicos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (total), UFC/g (temperatura)</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Lactobacillus</i>, UFC/g (*)</td> <td>3</td> <td>300</td> <td>1 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g (*)</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp (25g) (*)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.5 Salsa no emulsionada</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, 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. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del silo de almacenamiento.</p> | Requisitos microbiológicos | n | m | M | c | Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g | 3 | 10 | 200 | 1 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (total), UFC/g (temperatura) | 3 | < 100 | — | 0 | Recuento de Coliformes en placa, UFC/g | 3 | < 10 | 0 | 0 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 20 | 50 | 1 | Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*) | 3 | 300 | 1 000 | 1 | (*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas | | | | | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g (*) | 3 | <100 | — | 0 | (*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo | | | | | Detección de <i>Salmonella</i> spp (25g) (*) | 3 | Ausencia | — | 0 | (*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo. | | | | | REQUISITO | n | c | m | M | Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - | <i>Salmonella</i> spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - |
| Requisitos microbiológicos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g | 3 | 10 | 200 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (total), UFC/g (temperatura) | 3 | < 100 | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes en placa, UFC/g | 3 | < 10 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 20 | 50 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*) | 3 | 300 | 1 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g (*) | 3 | <100 | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> spp (25g) (*) | 3 | Ausencia | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| (*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01 Se cambia en presentación de producto galones por unidad</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Antes</th> <th>Ahora</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones</td> <td>Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones</td> <td>Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones</td> <td>Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades</td> </tr> </tbody> </table> | Antes | Ahora | Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones | Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades | Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones | Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades | Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones | Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Antes | Ahora | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones | Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones | Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones | Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 15 NOV 2023 | |
| Revisó Comité asesor de fichas técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 15 NOV 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabián Ernesto Pongola Castro | 15 NOV 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro | 15 NOV 2023 | |
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 15 NOV 2023 | |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernández | 15 NOV 2023 | |

HOJA EN BLANCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE

REQUISITOS GENERALES

Código

SAP 200000687 / SAP 200001331 / SAP 200002379

Clasificación

Sardina Enlatada

Descripción del Producto

Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con liquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

No Aplica

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| Componente | Valores | |
|---|----------|--------|
| | Mínimo | Máximo |
| Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda. | - | 50% |
| Cloruros como cloruro de sodio % (m/m). | - | 3 |
| Gas Sulfhídrico como H ₂ S. | Negativo | |
| Histamina (mg/Kg). | - | 5,0 |

Requisitos físicoquímicos para las sardinillas en conserva – NTC 1242 (última actualización).

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| 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 Microbiológicos, 9.6 Productos de la pesca en conserva. Res. 1407 de 2022

La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

| Metales pesados | Limite máximo en mg / kg |
|-----------------|--------------------------|
| Estaño | 200 |
| Piomo | 0.4 |
| Mercurio | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |

Limites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización)

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 2806 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. |
| REQUISITOS NORMATIVOS | | Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865 Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades. SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades |
| | Empaque y/o Embalaje | Las Sardinias deben ser envasadas en un recipiente de 2 o 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica; de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas, con tapa abre fácil. |
| | Rotulado | El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y demás que la adicione, sustituya o modifique 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 doce (12) 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, 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. ✓ 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 | Version Inicial por cambio modelo operacional de la entidad |
| 2 | Ajuste a formato de GP 1000-2004 |
| 3 | Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido |

| 4 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|-------------|---|--|--|---|--|-----------|---|---|---|---|---------------------------------|---|---|--|--|
| 5 | 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 de certificación de proveedor: (O), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico. Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No 5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: 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." | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: 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 4508 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. 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. En el empaque se incluye: "... en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajustaron las certificaciones 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 Carnicos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Actualización Información A Formato PA-FC-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica 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. Se retira de las condiciones de transporte la opción "Favorable con Requerimientos" y se deja solo Favorable. Cambios realizados por JPMR Ene/2022 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa- NTC 4433</p> <table border="1" data-bbox="316 1428 1055 1585"> <tr> <td colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCÁ, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSCOS EN CONSERVAS, ESTERILIDAD COMERCIAL</td> </tr> <tr> <td>PARÁMETROS:</td> <td>Y</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Prueba general: método de control: presencia</td> <td>Z</td> <td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL (no presencia comercial: totalmente)</td> </tr> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9.6 Productos de la pesca en conserva</p> <table border="1" data-bbox="316 1596 1185 1722"> <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>Requisitos Microbiológicos, 9.6 Productos de la pesca en conserva, Res 1407 de 2022</p> <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.</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> | PRODUCTOS DE LA PESCÁ, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSCOS EN CONSERVAS, ESTERILIDAD COMERCIAL | | | PARÁMETROS: | Y | | Prueba general: método de control: presencia | Z | PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL (no presencia comercial: totalmente) | 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 | |
| PRODUCTOS DE LA PESCÁ, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSCOS EN CONSERVAS, ESTERILIDAD COMERCIAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS: | Y | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prueba general: método de control: presencia | Z | PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL (no presencia comercial: totalmente) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | En producto/nombre se cambia de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria". | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

En rotulado se agrega el texto "y demás que la adicione, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por D.A.S.R

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|-----------------------------------|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 27 FEB 2024 |  |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 27 FEB 2024 |  |

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

VINAGRE BLANCO

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200000724 / SAP 200001617 / SAP 200000857

Clasificación

Vinagre

Descripción del
Producto

Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Agua, Ácido acético.

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

| Requisitos | Valores | |
|--|---------|--------|
| | Mínimo | Máximo |
| Acidez total (% m/v) | 5.0 | 6.0 |
| Contenido de alcohol etílico (% m/v) | -- | 0.5 |
| pH a 20°C | -- | 2.8 |
| Cenizas totales (% m/v) | -- | 0.5 |
| Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio | -- | 2.0 |
| Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio | -- | 1.0 |

Requisitos fisicoquímicos del vinagre, NTC - 2188/2012

Requisitos
Microbiológicos

No Aplica

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

El vinagre debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión.
El vinagre debe tener el olor y sabor característico.
No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a ácido cítrico cristalizado y ácido acético de origen natural.
No se permite la adición de sustancias edulcorantes.

| Metales Pesados | Límite máximo en mg/kg |
|-----------------|------------------------|
| Arsénico | 0.5 |
| Plomo | 0.5 |
| Mercurio | 0.05 |
| Metanol | 0.01 (% m/vol) |

Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano, NTC - 2188

REQUISITOS NORMATIVOS

Debe cumplir con lo establecido en la NTC 2188. Resolución del Ministerio de Protección Social 775/2008. Resolución 2674 de 2013

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja * 4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja * 12 Unidades (válido sólo para la Regional Centro-Leticia) |
| | Empaque y/o Embalaje | El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque. |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|---|
| 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 |
|----------------------------------|---|

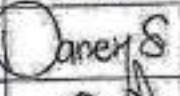
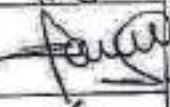
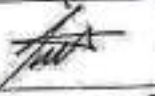
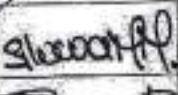
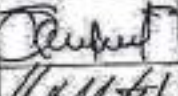

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA - 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. |
|--|--|

| | |
|-----------------------------|------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | MAYO 2024 |
|-----------------------------|------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
| 1 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas: toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 2 | 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 3 | Se efectúa ajuste de volumen de 3660 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca." en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación. |
| 4 | Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3660 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado. |
| 5 | Se actualiza formato PA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%. se retira parámetro Acetoina mg/L ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188. El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente). |
| 6 | Se adicionan ingredientes. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solitud vida útil basado en |

| | |
|---|---|
| | Resolución 5109 de 2005. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto. |
| 7 | Se modifica código 2000001617 presentación de 1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia). Cambios realizados por IMRC/Abril 2021 |
| 8 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, ya que la anterior se encontraba como pantallazo y no era clara la imagen, adicional se agrega el año de la NTC 2188/2012. En requisitos normativos se retira la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 y se actualiza por la resolución 810 de 2021. En certificaciones se agrega el texto "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". Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|-----------------------------------|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 17 MAY 2024 |  |
| Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | María Catalina Rodríguez Gonzalez | 17 MAY 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 17 MAY 2024 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Fabian Ernesto Ponguta Castro | 17 MAY 2024 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanez Montenegro | 17 MAY 2024 |  |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 17 MAY 2024 |  |
| Aprobó | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 17 MAY 2024 |  |

HOJA EN BLANCO