

PRODUCTO / NOMBRE: BOCADILLO (DE GUAYABA VELENO)

REQUISITOS GENERALES	Código:	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722.
	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.

Ingredientes: Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.

Requisitos Físicoquímicos:

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Mín.	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	..

Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante.

Referencia Normativa NTG 5856 - Para Bocadillo de Guayaba.

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	h	m	M	g
Resistencia de ruptura a torsión (N/m²) UFC-9	5	10	103	12
Frecuencia de roturas UFC-9	4	10	46	12
Resistencia de levadura UFC-9	5	10	102	12
Resistencia a espigas (Activación superficial) UFC-7	5	10	102	12
Resistencia a colonias bacterias en placa UFC-9	5	10	10	12
Resistencia a Escherichia coli UFC-9	5	10	10	12

El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg
Contenido de plomo (Pb)	0.05

Requisitos Nutricionales:

Referencia Normativa NTG 5856 - Para Bocadillo de Guayaba.

Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Bocadillo o Dulce de guayaba.

El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales:

- 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 ranciedad o reventimiento.
- 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 indio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.
- No se permite la presencia de ningún tipo de aminorón.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Requisitos Microbiológicos

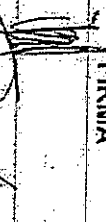


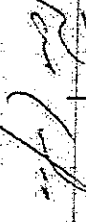

Otras características del producto

Handwritten signature and date

<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>	<p>Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984.</p>	
<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001722 Bocadoillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadoillo 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</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libras 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. Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.</p>
<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>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.</p>	
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<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 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.</p>	
<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) <input checked="" type="checkbox"/> 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.</p>	
<p>FECHA ACTUALIZACIÓN:</p>	<p>AGOSTO DE 2021</p>	

CONTROL DE CAMBIOS
DESCRIPCION DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1	Version 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. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se realiza 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 ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELENO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de 10kg por 500 gramos y se ajustan todos los items 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, dirigiendo la normalidad legal.			
4	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 item 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 6109 de 2005, Resolución 14712 de 1984. Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento al: "En lugar fresco, seco y ventilado lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser expedito por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la SAP-200000102, hoja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de resque o grietas 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 colacionado al cumplimiento de la Resolución 653 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 empaque". Se actualiza información en certificaciones al proveedor "se aplica" "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)".			
6	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 silo de almacenamiento.			
6	Se amplia el rango de gramaje de bocadillo, veleno envuelto en ho. a de pinao 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: JMW/ AGO 2021			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Molina Romero	23 AGO 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
Reviso	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 AGO 2021	
Aprobo	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FIGHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA.FO.75

Version No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE

COLOR CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001559 / SAP 20000205	
	Clasificación	Condimentos	
	Descripción del Producto	Compuesto de colorantes artificiales grado alimenticio: tartrazina y panto con harina de arroz.	

Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos		
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:		
	REQUISITO	PARAMETRO	
	Humedad (Máximo)	12%	
	Densidad (g/l)	800 - 940	

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

PARAMETROS	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

Requisitos microbiológicos especies y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991

No Aplica

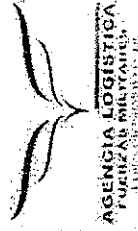
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Nutricionales	Olor: inodoro Color: rojo naranja o Amarillo Intenso. Sabor: insaboro
	Otras características del producto	Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarillizo concentrado.
	Contenido	SAP 200001559 Peso neto de 500 gramos mínimo. SAP 20000205 Peso neto de 125 gramos mínimo.
	Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Lbs. SAP 20000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.
	Empaque	El producto debe estar empaquetado 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 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	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.

BNV

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO:

FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

VERSIÓN

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 la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. 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 (Cuándo 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 Tareta 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 consomés. 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 rotulo del producto debe incluir 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.

FALCONES	N	M	E	CONDIMENTOS		ESPECIAS	
				NO. DE FICHAS	NO. DE PRODUCTOS	NO. DE FICHAS	NO. DE PRODUCTOS
1	1	1	1	1	1	1	1
2	3	3	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3

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 1423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241

(1997) por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normalidad 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.

Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.

10

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 basatio en actualización en Sistema SAP.

Handwritten signature in the bottom right corner.

PROCESO:

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FIGHA TECNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12

07

2018



	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 refiere: "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.
12	Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). Se retira requisito de CERTIFICACION 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.
13	Se modifica código SAP 200000203 color corriente lb por SAP 200001559.
14	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".
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000205 color x 125 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona.	12 Marzo 2021	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo.	12.08.21	
Revisó	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carracho Diaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez.	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

1. The first part of the document is a list of names and their corresponding numbers. The names are: John, Mary, Peter, Paul, James, Joseph, David, Michael, Robert, and William. The numbers are: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, and 10.

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No: 00 Pagina 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE

COMINO MOLIDO CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES

Código:
Clasificación:
Descripción del Producto:

SAP 200001561 / SAP 200000206

Condimento

Combustio molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (*Cominum cyminum*), harina de arroz y colorantes.

Ingredientes

Comino

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

REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)
Humedad	-	14%
Cenizas	-	12%
Cenizas Insolubles	-	4
Fibra Bruta	-	30
Acidez esencial	1,5	-

Requisitos fisicoquímicos comino: Resolución 4241 de 1991.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Requisitos Microbiológicos

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

PARAMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas <i>Clostridium Sulfito reductor</i> /g	3	100	1000	1
<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

Requisitos microbiológicos especiales y productos: Inicial a base de ellas: Resolución 4241 de 1991.

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

Olor: Acre típico del comino.
Sabor: Acec cálido, sabor amargo propio del comino.
Color: Verdoso claro

Contenido
Requisitos Normativos

SAP 200001561 Peso neto de 500 gramos.
SAP 200000206 Peso neto de 125 gramos mínimo.
Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013.

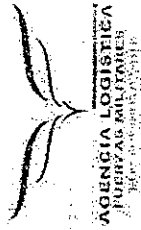
EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto
Condiciones de Transporte y Almacenamiento
Empaque
Rolado
Vida Útil

SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16.Libras
SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds.
El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado sin la presencia de gancho.
El rollo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018



de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente; Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA; Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado; (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

Table with 2 columns: VERSION and DESCRIPCION DE CAMBIOS. Rows 1-12 detailing version changes from initial to current (March 2021).

Handwritten signature at the bottom right of the page.

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12

07



2018



13	Se retira requisito de CERTIFICACION HACCP o FSSG 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.
14	Se actualiza código SAP 200000208 Camino molido corriente a SAP 200001561.
15	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.
16	Se incluye contenido y presentación SAP 200000206 camino molido x 125 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró:	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Milyam Rivera Cardona	12 Marzo 2018	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-2018	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12 MAR 2018	
Aprobó	Subdirector General de Contabilos	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodríguez	12 MAR 2018	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2018	



 <p>AGENCIA LOGÍSTICA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN</p>		<p>PROCESO</p>	
<p>TÍTULO</p>		<p>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>	
<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>		<p>Código: PA-FO-75</p>	<p>Página 1 de 3</p>
<p>Version No. 01</p>	<p>Fecha: 26</p>	<p>03</p>	<p>2021</p>
			<p>14.15.2014.11</p>

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002285 / SAP 200001601 / SAP 200002236
	Clasificación	GRANOS
Descripción del Producto	<p>Conjunto de granos procedentes de la variedad de los generos 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>	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	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"> <tr> <td>REQUISITO</td> <td>% MAX EN MASA</td> </tr> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DANADOS</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>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>0,0</td> </tr> </table> <p>Requisitos físicoquímicos frijol para consumo, NTC 871:2005.</p>	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0,2	GRANOS DANADOS	2,0	GRANOS PARTIDOS	1,0	GRANOS ABIERTOS	1,0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2,0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	0,0
	REQUISITO	% MAX EN MASA														
MATERIA DURA	0,2															
GRANOS DANADOS	2,0															
GRANOS PARTIDOS	1,0															
GRANOS ABIERTOS	1,0															
VARIEDADES DE CONTRASTE	2,0															
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	0,0															
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</p> <p>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018:</p> <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 humedad).</p> <p>El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.</p>															

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12,5 Kg.</p> <p>SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg.</p> <p>SAP 200002236 Bullo x 25 Kilogramos.</p> <p>SAP 200002285 - SAP 200001601 Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, calibre 3,0; los empaques deben ser de primer uso.</p> <p>SAP 200002236 bullo por 25 Kg. El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792.</p> <p>Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corrosivos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso); sucios o con indicios de contaminación.</p>
	Empaque y/o Embalaje	

[Handwritten signature]

	<p>Rotulado: El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.</p>
--	---





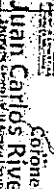
<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque.</p>
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe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

<p>FECHA ACTUALIZACIÓN:</p>	<p>JULIO DE 2021</p>
------------------------------------	-----------------------------

CONTROL DE CAMBIOS																													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	<p>Version inicial.</p>																												
2	<p>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). 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 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 expedito 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: 20px;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">MIN MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10¹ 10⁵</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td>10¹ 10⁵</td> </tr> </tbody> </table>	VALORES X GR.		REQUISITO	MIN MAX	Granos secos	10 ¹ 10 ⁵	MOHOS	10 ¹ 10 ⁵																				
VALORES X GR.																													
REQUISITO	MIN MAX																												
Granos secos	10 ¹ 10 ⁵																												
MOHOS	10 ¹ 10 ⁵																												
3	<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 tem "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: 20px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">% MAX EN EMASA</th> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA OURA</td> <td>01</td> <td>MATERIA OURA</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAMNADOS</td> <td>10</td> <td>GRANOS DAMNADOS</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>05</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>01</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>10</td> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>30</td> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	% MAX EN EMASA	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA OURA	01	MATERIA OURA	0,2	GRANOS DAMNADOS	10	GRANOS DAMNADOS	2,0	GRANOS PARTIDOS	05	GRANOS PARTIDOS	1,0	GRANOS ABIERTOS	01	GRANOS ABIERTOS	1,0	VARIEDADES DE CONTRASTE	10	VARIEDADES DE CONTRASTE	2,0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	30	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5,0
REQUISITO	% MAX EN EMASA	REQUISITO	% MAX EN MASA																										
MATERIA OURA	01	MATERIA OURA	0,2																										
GRANOS DAMNADOS	10	GRANOS DAMNADOS	2,0																										
GRANOS PARTIDOS	05	GRANOS PARTIDOS	1,0																										
GRANOS ABIERTOS	01	GRANOS ABIERTOS	1,0																										
VARIEDADES DE CONTRASTE	10	VARIEDADES DE CONTRASTE	2,0																										
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	30	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5,0																										
4	<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>																												
5	<p></p>																												

6	Se adiciona código: SAP 200000264. Bullo x:50:Kg a granel de Frijol Blanquillo. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código: SAP 200002184. Bullo x:25:Kg a granel de Frijol Blanquillo. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
7	Se retira el código SAP 200000264 FRIJOL BLANQUILLO-BULLTO 50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y seguridad social/recomienda no sobrepasar carga superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.
8	Se modifican códigos SAP 200000276: Frijol Blanquillo " 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001088 Frijol Blanquillo " kg por SAP 200001826 y SAP 200002186 Frijol Blanquillo " 26 kg por SAP 200002240
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 en el ítem Empaque y/o Embalaje "Los empaques y embalajes no deben presentar datos nutricios, corrigidos, magullados, entresabios o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso); stickers o con indicios de contaminación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES: Proveedor / Maquilador Comercializador. "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento, un 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 JPMWR JUV21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD. Abastecimiento: Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 Julio-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Ericso Melo	30-Jul-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Ganacho Diaz	30 JUL 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Msc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	

Coronel
Juan Carlos Riveros Pineda
Mando en Ejercicio del Subdirector General de Contratación
Código: JRD/SGM



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Visión No. 01

Página 1 de 3

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

GARBANZOS SECOS

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 rígidos. Debe estar libre de sustancias extrañas y colorantes libres de hongos, insectos vivos o en estados evolutivos.

Ingredientes:	No Aplica								
Requisitos Físicoquímicos	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: <table border="1"><tr><td>Componente</td><td>Valor Máximo en masa</td></tr><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></table> <i>Referencia Normativa NTC 923</i>	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 ojetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.								
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional (CBF 2018):								
Otras características del producto	Garbanzo de consumo Tipo 1 Grado 2 El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 14% de humedad (base humedad) El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.								

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 *15 o 25 Kg SAP 200002242 Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002291 / SAP 20000604 Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques debe ser de primer uso. SAP 200002242 El Saco a granel debe ser de polietileno por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, cortidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios, o con indicios de contaminación. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

Altezza
BN

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

- ✓ 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

JULIO DE 2021


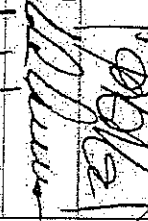



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1	<p>Versión Inicial</p>																																									
2	<p>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)</p>																																									
3	<p>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.</p>																																									
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 fecha 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 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"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Mils</th> </tr> <tr> <th></th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Dura</td> <td></td> <td>0,3%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granos Desechados</td> <td></td> <td>1,0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Impurezas</td> <td></td> <td>1,0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granos Partidos</td> <td></td> <td>3,0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granos Abiertos</td> <td></td> <td>1,0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Variedad de Contraste</td> <td></td> <td>0,0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Variedad no Contraste</td> <td></td> <td>2,0%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>10¹</td> <td>11,0%</td> <td>11,0%</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTES		En Mils			MIN	MAX		Materia Dura		0,3%		Granos Desechados		1,0%		Impurezas		1,0%		Granos Partidos		3,0%		Granos Abiertos		1,0%		Variedad de Contraste		0,0%		Variedad no Contraste		2,0%		Humedad	10 ¹	11,0%	11,0%
COMPONENTES		En Mils																																								
	MIN	MAX																																								
Materia Dura		0,3%																																								
Granos Desechados		1,0%																																								
Impurezas		1,0%																																								
Granos Partidos		3,0%																																								
Granos Abiertos		1,0%																																								
Variedad de Contraste		0,0%																																								
Variedad no Contraste		2,0%																																								
Humedad	10 ¹	11,0%	11,0%																																							
5	<p>Se cambia el código SIC de 688 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</p>																																									
6	<p>Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto". Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p>																																									
7	<p>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 Bolisa.</p>																																									
8	<p>Se adiciona código SAP: 200002196 Bulto x: 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido presentación y empaque.</p>																																									
8	<p>Se modifican los códigos SAP: 200000302: garbanzo seco X 1 lb. por SAP: 200002281, SAP: 200000300 garbanzo seco X kg por 209001904; y SAP: 200002196 garbanzo seco X 25 Kg por SAP: 200002242.</p>																																									

9	<p>Se ajusta control de cambios adicionando ítem 7 actualización 04/03/201 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. Se actualiza ítem 6, PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional IGBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se incluye referencia normativa en los requisitos físico-químicos. Se incluye en el ítem "Empaque y/o Embalaje" Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corrosivos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), signos o con indicios de contaminación. Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES: Proveedor / Maquilador / Comercializador "Controlado 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 JIJ21.</p>
---	--

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I Directora Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 JUL 2021 20 JUL 21	 
Revisó	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz Msc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021 30 JUL 2021	 
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Comando en Jefe, División de Alimentos y Bebidas, SENA Calle 14 # 15-15, Bogotá, D.C.



PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 01

Página 1 de 2

Fecha: 26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

GALLETAS DULCE CON CREMA

Código

200000283; 200000284; 200001183; 200001790

Clasificación

CONFITERIA

REQUISITOS GENERALES

Descripción del Producto

Producto obtenido mediante el horno 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.

Ingredientes

Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, emulsificante (lecitina de soja), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio), fosfato de calcio, saborizante artificial a vainilla.
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 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

Requisitos físicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

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

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 ⁶	10 ⁷	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (cepas patógenas): UFC/g	3	-	~10 ⁶	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:

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

Las galletas deben venir con sabores surtidos:

REQUISITOS ESPECÍFICOS

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 DE 2013; Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.1
------------------------------	---

EMPAQUE / EMPALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto 20000283: Unidad de 4 galletas x 25 gramos mínimo 20000284: Paquete x 12 unidades x 300 gramos mínimo 20000183: Unidad de 4 galletas x 33 gramos mínimo 200001790: Paquete 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 Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA UTIL 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.
---	---



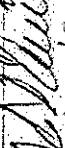


CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<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).
--	--

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1	Versión 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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Molitá Romero.	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. 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



TÍTULO

FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO // NOMBRE

GALLETAS SALADAS

Código

SAP 200000291 / SAP 200002364 / SAP 200002212

Clasificación

Confitería

REQUISITOS GENERALES

Descripción del Producto

Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harináceas, 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.

Ingredientes

Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Levaduras, Levadura.

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

Componentes	Valores
Proteína (%) en base seca	Min: 3,0 Max: 9,5
pH en solución acuosa al 10%	5,6
Humedad (%)	10,0
Plomo, en pb. (mg/kg)	0,2

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Requisitos Microbiológicos

Requisito	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> con placas positivas, UFC/g	3	<100	0	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	0	0
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

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.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto

SAP 200000291 El producto debe tener un peso neto mínimo de 200 gramos
 SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 100 gramos
 SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300

[Handwritten signature]

	gramos X 3 tacos. 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.
Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben envolver en BOPP y reempaquetar 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. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Rotulado	

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD
El producto requiere una vida útil 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 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
- 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".

FECHA ACTUALIZACIÓN:

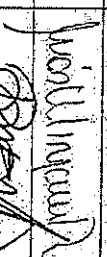
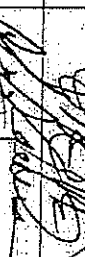



DICIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

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 exigen dos valores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	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 productivos. 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.
5	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. Se retira requisito: El rotulo del producto debe incluir 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 paso total no por minuto en un taco 300g.

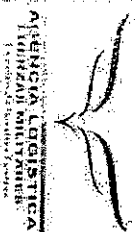
6	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 200 gr, como resultado de los datos obtenidos; las el estudio de mercado realizado para las compras del trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
7	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 molinda" 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 x24 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 empaque" 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). 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.
8	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP para presentación mínimo 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
9	Se incluye Código SAP 200002212: galleta salada mín 300 g x 3 tacsos, 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 IMRC Dic - 2021
10	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ines Miryam Rivera Gandoná	22 DIC 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Ericso Melo	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	23 DIC 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	23 DIC 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC 2021	



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-F0-75

Versión 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 horno apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

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 Psicoquímicos	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 máximo</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 máximo	Proteína (%)	2.0 mínimo	Cenizas (%g)	3.0 máximo	pH	4.5 - 9.5
Componente	Valor												
Humedad (%)	5.0 máximo												
Grasa (%)	20 máximo												
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>1-1</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 mesofilos, UFC/g	10 000	Recuento de coliformes totales N.M.P.	1-1	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.	1-1												
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100												
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100												
Recuento de E. Coli/g	Negativa.												
Requisitos Nutricionales	Parámetros microbiológicos: INVIMA para Galletas. No Aplica												
Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Concentración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (ppm) Pb</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table>	Metal	Concentración	Plomo (ppm) Pb	0.1								
Metal	Concentración												
Plomo (ppm) Pb	0.1												

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 1241, Resolución 2874 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y

Presentación del Producto

El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos, conteniendo 4 galletas.

ROTULADO	SAP 20000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades. SAP 20000295 / SAP 20001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 20000298: Galleta tipo Leche *270G.
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 Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.

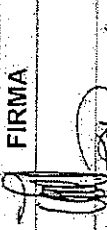

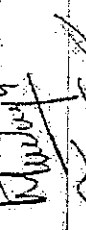


VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado.
--	---

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 / 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.
--	--

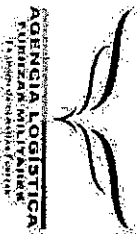
FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO DE 2021
-----------------------------	----------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira 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 retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. Cambio realizada por JPMR Agosto/21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Ruse 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 Pineta	24 AGO 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha

26

03

2024



PRODUCTO / NOMBRE

GALLETA TIPO SODA

Código

200001791

Clasificación

CONFITERIA

REQUISITOS GENERALES

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 garantizan las buenas prácticas de manufactura.

Ingredientes

Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar Invertido, Agua, Levaduras, Levadura.

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

Requisitos Fisicoquímicos:

Componentes	Valores
Proteína (%) en base seca	Min 3,0 Max 9,5
pH en solución acuosa al 10%	5,6 10,0
Humedad (%)	0,2
Plomo, en Pb (mg/kg)	

Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

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

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento coliformos 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 microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

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 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 Ministerio Protección Social 5109/2005: Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.


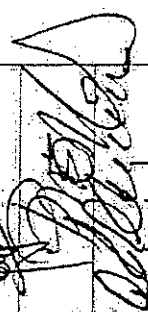



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
--	---

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 / 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:	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. <i>Cambios realizados por JPMR Abr-2021.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. 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 Gamacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version: No. 01

Página 1 de 4

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE

MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS

REQUISITOS GENERALES

Código:	SAP 200000456 / SAP 200000455 / SAP 200001415 / SAP 200002371
Clasificación	Mayonesa
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.

Ingredientes

Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.0	4.1

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

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesófilos/gr	500
NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Estafilococos: coagulasa positiva	<100
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
Bacillus cereus/gr	<100
Salmonella/25g	Negativa

Requisitos Microbiológicos Mayonesa Resolución No. 17882 de 1985

El contenido de grasas totales, debe ser mayor o igual al 30%.

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

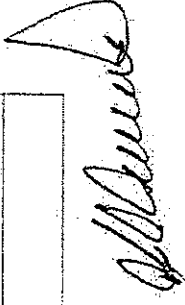
Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse, como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables, en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya.

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 ESPECIFICOS

Requisitos Nutricionales	
Requisitos Microbiológicos	
Otras características del producto	

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882/85, Resolución 2674/2013	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000456 Unidad *190g embalada en caja *24 Unidades SAP 200000455 Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones SAP 200001415 Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones SAP 200002371 Unidad *200g embalada en caja *24 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia)
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000456 / SAP Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica. SAP 200000455 / SAP 200001415 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario. 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.
	Rotulado	El rotulado del doypack debe ser impreso no adhesivo, debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 333/2011, los demás productos debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/95. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	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.	
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/ 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). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021.	
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial.	



Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato, 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. En el contenido se retiró la palabra "condimentos" y se agregó "conservantes permitidos". Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos así:

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (compuesto acético) a 20°C	0.28	0.7
Cloruros (como NaCl)	1.6	4.1
Extracto sólido % a/m	1.0	1.8
Extracto sólido % a/m	31	-
Acidos grasos libres en el aceite vegetal (expresado como ácido oleico en % a/m)	-	0.05
Índice de peróxido en el aceite vegetal (expresado en % a/m)	-	1.5
Aglicésteres (como n-hexano) (DPA (Hem))	-	75

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como ácido acético) a 20°C	0.28	0.7
pH a 20°C	3.0	4.1

Se incluyen requisitos microbiológicos con base en la Resolución 17882/85, así:

Requisito	Parámetro
Recuento de mesófilos / B	500
NMP Coliformes totales / B	<3
NMP Coliformes fecales / B	<3
Recuento de hongos / levaduras / B	20
Recuento de salmonella / 25 B	Negativa

Se incluyen Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 18%."

En otras características del producto se incluyó: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1993 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."

En requisitos normativos se incluyó la Resolución 2674 de 2013, se ajusta el contenido y presentación del producto dejando únicamente los Pesos Netos Mínimos: Bolsa por 200 gramos - Caja 3700 a 4000 gramos - Caja x 24 bolsas - en Caja x 4 gajones, toda vez que son las presentaciones que se están adquiriendo actualmente para los abastecimientos.

Se ajustó el empaque del producto así: SAP 200000456. Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica. SAP 200000455. Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario y se incluyó la nota: "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 incluyó en el Rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación bajo el grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.

Se agregaron condiciones de transporte y almacenamiento; se ajusta la vida útil. El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de recepción. Se ajustan 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 o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos (vigente).

Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, cambiando "Salsa edulcorante natural, especias y conservantes permitidos" por "Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, nuevos o yemas de huevos, Vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos."

Se ajustan los ingredientes del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, así: Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, nuevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre, natural, acidulantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.



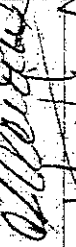
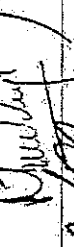

Así mismo se corrigen los Requisitos Nutricionales así: El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30% y en lo que respecta a contenido, por cambio, en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayor posibilidades de participación, se ajusta el contenido mínimo del producto: SAP 200000456. Bolsa por 200 gramos a Bolsa por 190 gramos.

Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la Resolución No. 17882 de 1985 así:

Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro
Recuento de mesófilos / g	500	Recuento microorganismos mesófilos/gr	500
NMP Coliformes totales / g	<3	NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP Coliformes fecales / g	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Recuento de hongos / levaduras / g	20	Estafilococos coagulasa positiva	<100
Recuento de Salmonella / 25g	Negativa	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
		Bacillus cereus/g	<100
		Salmonella/26g	Negativa



4 Se modifica clasificación basado en sistema SAP, se especifica donde se referencian los requerimientos microbiológicos. Se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado, se retira del concepto de transporte "o Favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.

5 Se adiciona presentación 200gr (valido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

ELABORÓ	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Embiso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO

		TITULO		Código: PA-FO-75	
		FIGHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 4
Fecha:		12	07	2018	
					

PRODUCTO/NOMBRE

MOSTAZA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 2000000491 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 (Brassica hirta moenchii), mostaza café (Brassica juncea) o mostaza negra (Brassica nigra), 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. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <tr> <td>Parahidroxibenzoil-salicilato de alilo</td> <td>0.35</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido acético (%m.m)</td> <td>1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.2</td> <td>3.6</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio</td> <td>1.5</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>-</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>Almidón</td> <td>-</td> <td>5.0</td> </tr> </table> Requisitos físicoquímicos Mostaza- Resolución 19021 de 1985.	Parahidroxibenzoil-salicilato de alilo	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												
Parahidroxibenzoil-salicilato de alilo	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 Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesofílicos/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Esporas de Clostridium-sulfito</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Reductor/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> </table> Requisitos microbiológicos Mostaza- Resolución 19021 de 1985.	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1	NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Esporas de Clostridium-sulfito	-	-	-	-	Reductor/g	3	<10	-	0	Hongos y levaduras/g	3	20	50	1
Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1																												
NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0																												
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0																												
Esporas de Clostridium-sulfito	-	-	-	-																												
Reductor/g	3	<10	-	0																												
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1																												

Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTES		PARAMETROS PROMEDIO DE DESVIACION	
	Proteína (%)	3.6	-	-
	Grasa (%)	3.3	-	-
	Carbohidratos (%)	14.1	-	-
	Calorías (kcal)	101	-	-

Otras características del producto

COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas.
 OLORES: Característico y libre de olores extraños.

Handwritten signature

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00



Página 2 de 4


Fecha: 12 07

2018

		<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:</p> <p>Almidones - máximo 5%</p> <p>Carboximetilcelulosa de sodio - máximo 5%</p> <p>Los límites máximos permitidos de contaminantes en la muestra son:</p> <table border="1" data-bbox="703 292 829 852"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo, en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico como As</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 3 - NTC 1755 (Segunda Actualización)</p> <p>SAP 200000492: Peso neto mínimo: Galón x 3.785 gr.</p> <p>SAP 200001416: Peso neto mínimo: Galón x 3000 gr.</p> <p>SAP 200000491: Peso neto Galón x 4000 gr a 4125 gr.</p> <p>SAP 200001614: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr.</p> <p>SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr.</p> <p>Resolución del Min Protección Social 19021/1985.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1755 (última actualización)</p> <p>Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Resolución 5109 de 2005.</p>	Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg	Arsénico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg							
Arsénico como As	0,1							
Plomo como Pb	0,1							
Contenido								
Requisitos Normativos								

<p>EMPAQUE Y ROTULADO</p>	
Presentación del Producto	<p>SAP 200000492: Unidad *3785g embalada en caja *4 galones /</p> <p>SAP 200001416: Unidad *3000g embalada en caja *4 galones /</p> <p>SAP 200000491 : Unidad *4000 a 4125 g embalada en caja</p> <p>SAP 200001614 / Unidad embalada en caja *24 unidades</p> <p>SAP 200002197: Unidad *190g embalada en caja *24 unidades</p> <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>
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491: Envase en PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica.</p> <p>SAP 200001614 / SAP 200002197: Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica.</p>
Empaque	<p>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	<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 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su</p>

Adelcunna

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
TÍTULO		Código: PA-FO-75			
FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 3 de 4		
Fecha:		12	07	2018	

	composición:	Presentación Doy Pack: El producto requiere una vida útil 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.
Vida Útil		Presentación Galón: 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 1 mes de fabricado.

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). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2021
--	-----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS							
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS						
1	Version Inicial.						
2	Se actualizaron los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Giando 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 productos. Se actualiza con es. Min. Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. 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.						
3	Ajuste al formato GAB-IPSC-FO-02 Versión 1, se reafirman los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque acualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto, en Paso 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 requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.						
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación "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:						
5	<table border="1"> <tr> <td>Contaminantes</td> <td>Límite máximo, en mg/kg:</td> </tr> <tr> <td>Arsénico como As</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>0.1</td> </tr> </table> <p>En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 6109 de 2005. Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el</p>	Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg:	Arsénico como As	0.1	Plomo como Pb	0.1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg:						
Arsénico como As	0.1						
Plomo como Pb	0.1						

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 4 de 4

Fecha: 12 07 2018



6	<p>luego, 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> <p>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 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.</p> <p>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".</p> <p>Se retira de requisito de vida útil: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaquetado.</p> <p>En certificaciones de proveedor, se cambia por: "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>Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.</p> <p>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.</p>
7	<p>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.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	Msc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

PROCESO:

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 01 Pagina 1 de 3

Fecha: 26 03 2021



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.

Ingredientes

Jugo de Caña de Azúcar 100 %

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

REQUISITO:	PARAMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
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 %	0.9%	
Humedad, en %		9.0%
Plomo expresado: son Pb en mg/kg		0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg		0.1
SO ₂		NEGATIVO
Colorantes		NEGATIVO

Requisitos físico-químicos: Panela—Resolución 779 de 2006

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

PARAMETROS	N	m	M	C
	5	50	150	2

Requisitos microbiológicos: Panela, NTC 1311

No Aplica

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos Microbiológicos

Requisitos Nutricionales

Otras características del producto

REQUISITOS NORMATIVOS

En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:

- Hidrosulfuro de Sodio y otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras;
- Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas;
- Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas de uvejas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;
- Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.

Res No. 779/2006, Res. 3462/2008, Res. 3544/2009, Res. 4121/2011, NTC 1311, Res 2546/2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.

[Handwritten signature]

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 termoconformado o polipropileno biorientado 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>Productos Paneleros (Trapiche)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (VCS) 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 (Cuanto Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se realiza requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se roturan las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basadas 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 SIC. 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 comercial 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.
3	
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.

Recuento de envases y Unidades en UIC/g 5 50 150 2		Recuento de envases y Unidades/g 3 200 500 2	
Estructura Dimensiones Ancho (mm) Alto (mm) Profundidad (mm) Volumen (litros) Capacidad (litros) Peso (kg) Peso o fuerza total de empaque	Máx. 1 1 1 1 1 1 1	Valores 50 150 200 500 2	Mínimo - Máximo 10 - 45 4 - 45 2 - 2 23 - 60 0.2 - 1 0.3 - 1.5 0.2

Se **reprotege** el contenido de la ficha Técnica al nuevo **formato** y se **actualiza** el contenido de la ficha Técnica a **versión 00**. Se **retira** código SIG en donde se menciona. Se **retira** el nombre de 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.

Se **adiciona** en ingredientes Jugó de cana de azúcar 100%.

Se **incluye** en Requisitos Normativos, las resoluciones 256/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. 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, "Fedepanella".

Se **modifican** códigos: SAP 2000006521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252; SAP 2000006521 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.

Recuento de envases y Unidades en UIC/g 3 200 500 2	Recuento de envases y Unidades en UIC/lor 5 50 150 2
PARAMETROS N M M C	PARAMETROS N M M C

Se **actualiza** información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se **retira** código SIG en donde se menciona. Se **retira** el nombre de 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.

Se **incluye** en Requisitos Normativos, las resoluciones 256/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. 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, "Fedepanella".

Se **modifican** códigos: SAP 2000006521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252; SAP 2000006521 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.

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 sanitaría del producto solicitado. (Vigente).

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", **estos e fecha de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por JMRC / Septiembre 2021.**

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 Biorientado empaçado en tecnología Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. **Cambios realizados por JMRC / Nov/2021.**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Mejía Romero	30 NOV 2021	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Meo	06 DIC 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Emersio Camacho Diaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	Msc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretaría General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

THE
MUSEUM
OF
THE
CITY OF
NEW YORK



TÍTULO:
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 01

Página 1 de 4

Fecha: 26 03 2021



PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO

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 (Lycopersicon esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos.

Ingredientes

No aplica

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

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 %	0.35	-
pH a 20°C	-	4.3
Consistencia Boswine en /20.5 a 20°C	-	7.0
Cloruro de sodio: fracción en masa en %	-	1.0
Colorantes: solo en mezcla (ppm)	-	250

Requisitos físicoquímicos para la salsa de tomate - NTC 921 (Tercera actualización)
Requisito colorante Resolución 15790 de 1984

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

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofílicos/gf	200
NMP - Coliformes Totales/gf	<3
NMP - Coliformes Facultativos/gf	<3
Esporas Clostridium Sulfisig Reductor/gf	<10
Recuento Hongos y Levaduras/gf	20
Recuento de Mohos (filas-Howard) máximo 40%	Campdos

Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

No Aplica

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos Microbiológicos

Requisitos Nutricionales

Otras características del producto:

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 sobrecoocido.

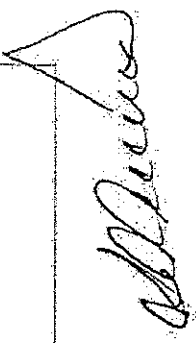
Metales pesados:	Limite Máximo en ppm
Asenico	1.0
Plomo	2.0
Cadmio	2.5
Estibio	1.000

Limite metales tóxicos - Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984.

Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir:

PNB

	<p>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>
<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>	<p>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.</p>
<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto: 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) SAP 20000677/20001417 Envase en PET circular de primer y/o vidrio de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 20000678 / 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 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. El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.</p> <p>Empaque y/o Embalaje</p> <p>Rotulado</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 empacado.</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. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013.</p>
<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<p>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)</p>
<p>FECHA ACTUALIZACIÓN:</p>	<p>ABRIL DE 2021</p>



CONTROL DE CAMBIOS

VERSION DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Version Inicial

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 requisitos fisicoquímicos así:

Parámetro		Requisito		Parámetro	
U	M	U	M	U	M
Requisito metales pesados, UFC/A	3	200	500	Requisito metales pesados, UFC/g	200
Requisito espesor Clorhidruo sulfuroso, UFC/A	3	110	0	Requisito espesor Clorhidruo sulfuroso, UFC/g	<10
Requisito de meliós (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	Requisito de meliós (M) y levaduras (L), UFC/g	20
Requisito de coliformes totales, UFC/g	3	53	0	Requisito de coliformes totales, UFC/g	53
Requisito de coliformes fecales, UFC/g	3	53	0	Requisito de coliformes fecales, UFC/g	53
Requisito de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	53	0	Requisito de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	53

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 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. En el contenido, se incluye: Pesos: Nulos Miligramos.

2 Metales pesados Límite Máximo en mg/kg

Aluminio	1.0
Ploomo	2.0
Cobro	2.5
Estaino	150.0

Metales pesados		Límite Máximo en ppm	
U	M	U	M
Aluminio	1.0	Aluminio	1.0
Ploomo	2.5	Ploomo	2.0
Cobro	2.5	Cobro	2.5
Estaino	150.0	Estaino	150.0

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 patógenos 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 mayor posibilidades de participación.

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	31
Sólidos solubles por refracción (a 20°C)	31	

CATEGORÍA	LÍMITE	UNIDAD
GRAMOS SÓLIDOS POR GRAMO DE PRODUCTO	20	
EDU. SÓLIDOS SÓLIDOS POR GRAMOS	310	30

Requisito		Parámetro	
U	M	U	M
Requisito metales pesados, UFC/g	3	200	500
Requisito espesor Clorhidruo sulfuroso, UFC/g	3	<10	0
Requisito de meliós (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50
Requisito de coliformes totales, UFC/g	3	53	0
Requisito de coliformes fecales, UFC/g	3	53	0
Requisito de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	53	0






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 otros 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.

Se adiciona presentación 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 300 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se explica la información de requisitos físico-químicos, microbiológico y límites máximos de meliós tóxicos. Se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los

4

	codigos 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 (M).
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr. (válido solo para Regional Centro - Lejicia), se modifica leim empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosé Mary Enciso Meló	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 (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 01

Página 1 de 3

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

SALSA NEGRA

REQUISITOS GENERALES

Código:	SAP:200002134 / SAP: 200000775 / SAP 200000921 SAP:200001624 / SAP 200000682 / SAP 200001624
Clasificación:	Salsa Negra
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 Fisicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valores</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Min/ Max</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez Total (m/v) (%)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Solubles</td> <td>10 - 30</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3,5 - 4,7</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valores		Min/ Max	Acidez Total (m/v) (%)	0,3	Sólidos Solubles	10 - 30	pH a 20°C	3,5 - 4,7															
Componente	Valores																									
	Min/ Max																									
Acidez Total (m/v) (%)	0,3																									
Sólidos Solubles	10 - 30																									
pH a 20°C	3,5 - 4,7																									
Requisitos Microbiológicos:	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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, UFC/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	n	m	M	C	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0
Parámetro	n	m	M	C																						
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1																						
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1																						
Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0																						
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0																						
Requisitos Nutricionales:	No Aplica																									
Otras características del producto:	No Aplica																									

REQUISITOS NORMATIVOS

Debe cumplir con lo establecido en la NTC 924 (análisis microbiológicos), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto:	SAP 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g embalado en caja *4 Unidades SAP 200000921 Unidad *3800g embalada en caja *4 Unidades SAP 200001624 Unidad embalada en caja *4 Unidades SAP 200000682 Unidad *4000ml Embalado en Caja *4 Unidades SAP 200001624 Unidad *1000ml (Valido solo para Regional Centro - Lelical)
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: 5109/2005, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

PA

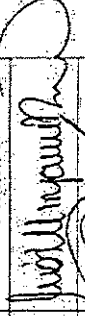
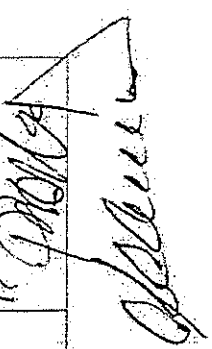
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el 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).
--	---




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

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.
3	Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. 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 basadas en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tercera 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 ajustan parámetro: 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 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerirían 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 adiciona presentación 1000ml (valido solo para Regional Centro - Leticia) Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	

Continúa Ficha Técnica de Producto ..

SALSA NEGRA

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó:	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Díaz	03 MAY 2021	



PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGISTICA
FUERZAS ARMADAS
EL EJERCITO DE GUAYANA FRANCESA



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-76

Version No. 01

Página 1 de 3

Fecha: 26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

VINAGRE BLANCO

REQUISITOS
GENERALES

Código
Clasificación
Descripción del
Producto

SAP 200000724 / SAP-200000887 / SAP 200001617
Vinagre
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.

Ingredientes

Agua, ácido acético.

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

Requisitos	Medida	Valor	Unidad
Acidez titulable (reserva de acidez) en %		4.5	%
pH a 20°C		3.5	
Impurezas en %		0.5	%
Color (a 1 cm de espesor en solución)		10	PCU
Contenido de azúcares reductores (a 1 cm de espesor en solución)		0.5	%
Contenido de almidón (a 1 cm de espesor en solución)		0.5	%

Requisitos físicoquímicos del vinagre: NTC-2188

No Aplica.

Requisitos
Microbiológicos
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.

Metas Pesadas	Limite máximo en mg/Kg
Arsénico	0.5
Plomo	0.5
Mercurio	0.05
Metalol	0.01 (56 mg/l)

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
Empaque y/o
Embalaje

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 x 12 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leicia).

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, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

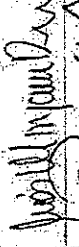


VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD
 El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.

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
 - 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.

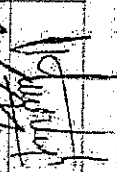
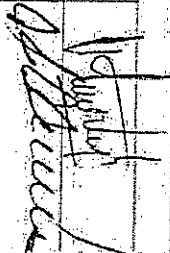
FECHA ACTUALIZACIÓN: ABRIL DE 2021

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 (Cuándo Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos, productos. Se actualiza con es. Min. Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se refiere 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 efectúa ajuste de volumen de 3860 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.
2	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 ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%/mivol) el valor mínimo de 5.0% a 4.0% de conformidad con la NTC 2186 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3860 ml a Botella por 5000 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.
3	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 refiere parámetro Acetoina mg/L ya que este, 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 solicitud 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 200001617 presentación 1000 ml (válido solo para Regional Centro - Leticia). Cambios realizados por IMRC /Abr 2021.

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó Directora Abastecimientos Clase 1	Adm. Rosé Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Carmacho Díaz	03 MAY 2021	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

VINAGRE BLANCO

	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emip. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	



PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 00 Pagina 1 de 2

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE

ESENCIAS PARA PANADERIA

REQUISITOS GENERALES

Código
 Clasificación
 Descripción del Producto

SAP 200001605 / SAP 200000303 / SAP 200000246 /
 SAP200000247 / SAP 200002706

Suministros de Panaderia:

Producto obtenido a partir de la mezcla de quínicos aromáticos odoríferos y saporíferos en medios hidroalcohólicos, con notas lacteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alcohólicas.

Ingredientes

Agua, Glicerina y/o propilenglicol, Alcohol potable, sacarosa, GMC (Carboxil - Meili- Celulosa), preservantes, saborizantes y /o colorantes certificados.

El producto debe cumplir los siguientes parametros:

Parametro	Minimo	Maximo
Solidos Totales Grados Brix	23	27
Indice de refracción a 25°C	1,3573	1,4000
Densidad a 25°C	0,916	0,946

Requisitos Microbiológicos

No Aplica

Requisitos Nutricionales

No Aplica

REQUISITOS ESPECIFICOS

Otras características del producto

Apariencia: El liquido debe ser traslucido y/o ligeramente turbios, libres de partículas extrañas de olores y sabores característicos.
 Es le producto contempla una dosis proporcionada según formula de cada producto terminado, su exceso puede generar afectaciones en sabor y olor en el producto terminado.
 Las características de las esencias deben ser entregadas de acuerdo a la solicitud del cliente.

Contenido
 Requisitos Normativos

SAP 200000303 El producto debe contener minimo 3750 ml.
 SAP 200001605 El producto debe contener minimo 3800 ml.
 SAP 200000246 El producto debe contener minimo 500 ml.
 SAP 200000247 El producto debe contener minimo 60 ml.
 SAP 200002706 El producto debe contener minimo 1000 ml.
 Resolución 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 13402 de 1985.

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto

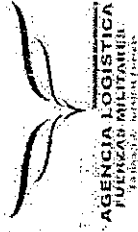
SAP 200000303 El producto debe contener minimo 3750 ml.
 SAP 200001605 El producto debe contener minimo 3800 ml.
 SAP 200000246 El producto debe contener minimo 500 ml.
 SAP 200000247 El producto debe contener minimo 60 ml.
 SAP 200002706 El producto debe contener minimo 1000ml

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30°C, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La Excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha: 12 07 2018



	<p>microbiológica. Las esencias si productos alimenticios, deben evitar almacenarse como materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas.</p> <p>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.</p>
Empaque	<p>SAP 200000303 Envase de plástico PET de 3750 ml a 3800 ml.</p> <p>SAP 200001605 Envase de plástico PET de 3800 ml.</p> <p>SAP 200000246 Frasco en vidrio, con tapa rosca totalmente sellada</p> <p>SAP 200000247 Envase minipet x 60 ml mínimo.</p> <p>SAP 200002706 Envase de plástico PET de 1000 ml.</p>
Rotulado	<p>Debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 10593 de 1985.</p>
Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.</p>

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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).



FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

ENERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona código SAP 200002706, se modifica condiciones en contenido, presentación del producto y empaque.

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 ENE 2021	
Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	15 ENE 2021	
Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
		TÍTULO		Código: PA-FO-75	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Version No. 00	Página 1 de 2		
Fecha:		12	07	2018	
					

PRODUCCIÓN/NOMBRE
LEVADURA PARA PANIFICACIÓN

REQUISITOS GENERALES	Código	200001807 / 200001610 / 200000418 / 200000419
	Clasificación	Suministros Panadería
	Descripción del Producto	<p>Cultivo puro obtenido a partir de fermentación controlada de <i>Saccharomyces Cerevisae</i>, que ha crecido en un medio nutritivo adecuado, el cual ha sido deshidratado por un método especial (hecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacado al vacío. Se clasifica en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La levadura fresca puede presentarse en bloque o granel. - La levadura seca es sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Levadura (<i>Saccharomyces Cerevisae</i>), Monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.																									
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Levadura fresca</th> <th>Levadura seca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>70,0 máximo</td> <td>9,0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Materia seca, en %</td> <td>30 mínimo</td> <td>91,0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)</td> <td>40 mínimo</td> <td>40 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos como P₂O₅ en base seca, en %</td> <td>1,5 mínimo</td> <td>1,5 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en base seca, en %</td> <td>6,0 % máximo</td> <td>6,7 % máximo</td> </tr> <tr> <td>PH solución al 10 %</td> <td>3,5 mínimo</td> <td>3,5 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de células vivas</td> <td>30,0 mínimo</td> <td>65,0 mínimo</td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca	Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo	Materia seca, en %	30 mínimo	91,0 mínimo	Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo	Fosfatos como P ₂ O ₅ en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo	Cenizas en base seca, en %	6,0 % máximo	6,7 % máximo	PH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,5 mínimo	Porcentaje de células vivas	30,0 mínimo	65,0 mínimo
	Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca																								
Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo																									
Materia seca, en %	30 mínimo	91,0 mínimo																									
Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo																									
Fosfatos como P ₂ O ₅ en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo																									
Cenizas en base seca, en %	6,0 % máximo	6,7 % máximo																									
PH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,5 mínimo																									
Porcentaje de células vivas	30,0 mínimo	65,0 mínimo																									
Requisitos Microbiológicos	<p>NTC 1807 -Requisitos físicoquímicos Levadura</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp</i>/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1807 -Requisitos microbiológicos Levadura</p>		Requisitos	n	c	m	M	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10	-	Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	<100					
Requisitos	n	c	m	M																							
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10	-																							
Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	0	Ausencia	-																							
Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	<100																							

Requisitos Nutricionales



No Aplica

Otras características del producto

El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación. No debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable.
 El color característico debe ser beige.
 No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud.
 Para la levadura fresca, la textura o consistencia puede ser moldeable hasta una textura friable/desmenuzable.

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA DE ALIMENTOS</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
	Versión: No. 00		Página 2 de 2	
Fecha: 12 07 2018				






Contenido	SAP 200001807 Levadura seca x 1000 gr SAP 200001610 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000418 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000419 Levadura seca x 500 gr.
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 1807.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001807 Caja de 10 und. x 1000 gr SAP 200001610 / SAP-200000418 / SAP-200000419 Caja de 20 und x 500 g.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar.
	Empaque	Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacío.
	Rotulado	Segun Resolución 5109 de 2005
	Vida Útil	Mínimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenada en frío.

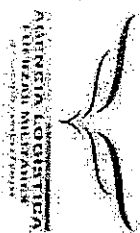
CERTIFICACIONES PROVEDOR/ Maquilador/Comercializador	Registro sanitario del producto solicitado, (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020.
--	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
Versión Inicial: 1	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 Mayo 2020	
Aprobo	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

Juan Carlos Riveros Pineda
 Coronel (RA) - Contratación
 Calle 104 # 137



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 01

Página 1 de 3

Fecha

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Código:

SAP 200001607 / SAP 200001049 / SAP 200002247

Clasificación

Harina de Trigo

REQUISITOS GENERALES

Descripción del Producto

Harina de Trigo. Principal producto obtenido de la molienda y cernido del endospermo de granos de trigo común (*Triticum aestivum* L., o trigo ramificado, *Triticum compactum* 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.

Ingredientes

Harina de Trigo y micronutrientes aceptables

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

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad en %	7,0	14,5
Proteína (Nx6,7), fracción de masa en base seca		

Requisitos fisicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

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

Requisito:	n	c	nt	M
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000	200000
Recuento de Escherichia coli UFC/g	2	0	< 10	-
Detección de Salmonella 125 g	0	0	Ausencia	-
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	3	2	500	1000

Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.

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 afijada con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina estipulados en el Decreto 1944 de 1996.

La suma de aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂ no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg.

METAL	LIMITE MAXIMO
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,2

Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)

REQUISITOS NORMATIVOS

Debe cumplir con lo establecido en la NTC 267, el Decreto No. 1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.

[Handwritten signature]

<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p> <p>Empaque y/o Embalaje</p> <p>Rotulado</p>	<p>SAP 200001607 Unidad *500 embalada en paca *12 o 12,5 Kg SAP 200001049 Bulto X 12,5 Kilogramos. SAP 200002247 Bulto x 25 kilogramos SAP 200001607 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. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos, en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación. 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 rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.</p>
---	--	--

<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>
---	---

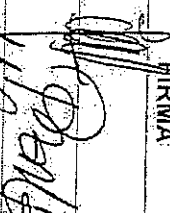
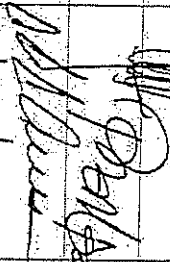


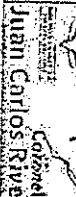
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El personal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


<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<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.
--	---

<p>FECHA ACTUALIZACIÓN:</p>	<p>JULIO DE 2021</p>
------------------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. Se actualiza la certificación al 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 producidos. 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 confusión 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. Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto. Se ajustan los ítems, requisitos físico-químicos 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>Salmoneilla</i> , por ya estar contemplados dentro de la NTC 267. Asimismo 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 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 físico-químicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producción 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 modifica Código 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 (CBF-2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación". Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje: "Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corrotos, magullados, entresbierros o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de pihner uso), sucos o con indicios de contaminación". 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 JEMR JUV21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Mejía Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Emésio Camacho Díaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	Msc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	



 Juan Carlos Riveros Pineda

 Coronel

 Jefe del Departamento de Contratación y

 Gestión Financiera

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00 Pagina 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE

MARGARINA INDUSTRIAL

Código

200002731 / 200002732 / 600000230

Clasificación

Suministros de Panadería

REQUISITOS GENERALES

Descripción del Producto

Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o aromas, con un contenido de grasa no menor del 65%.

Ingredientes

Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes, identicos, a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.
El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Mínimo	Máximo
Contenido de Grasa, %m/m	65	-
Contenido de agua, %m/m	-	31
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	-	3.5
Acidez como ácido oleico, en %	-	0.3
Punto de fusión, °C	-	46
Índice de peróxido, meq O ₂ /Kg de Grasa	-	5

Resolución 2154 de 2012 - Requisitos físicoquímicos Margarina Industrial
El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	N	M	M	N	M
Resolución 2154 de 2012 - Requisitos físicoquímicos Margarina Industrial	1	1.206	1.206	1	1
Aditivos de Saborizantes U.F.C.G.	1	100	100	1	1
Resolución de Inocuidad y Seguridad U.F.C.G.	1	100	100	1	1
Resolución de Salmonella por 25 g	1	0,00000	0,00000	1	1
Resolución de Selenio/Resolución Anidad con grasas por 10g U.F.C.G.	1	10	10	1	1
Resolución de Salitina/Vencidos para U.F.C.G.	1	50000	50000	1	1
NTC 250 - Requisitos microbiológicos Margarina Industrial	1	100	100	1	1

No Aplica

- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez.
- No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud.
- Es de uso industrial, empleada como materia prima en pastelería y repostería.

Contenido

SAP 200002731 / 200002732 El contenido neto del producto debe ser de 1000 gr.

REQUISITOS ESPECIFICOS

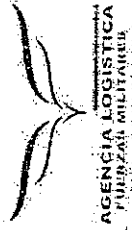
Requisitos Microbiológicos

Requisitos Nutricionales

Otras características del producto

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018



SAP 500000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr.

Requisitos Normativos NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015, Resolución 2154 de 2012.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Según contenido de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado. Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. Una vez abierta la caja manipular con recipientes limpios y secos. Apilar máximo 6 unidades por columna.
	Empaque	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: ENERO 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial. Actualización información a Formato PA-FO-75. Se adicionan códigos 200002731 y 200002732, cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a Resolución 2154 de 2012 y microbiológicos basado en la NTC 250. El contenido y la presentación del producto se cambia teniendo en cuenta los códigos adicionados. Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.
2	

Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I Directora Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cárdena Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 Enero 2021 15 ENE 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO:
**FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS**

Código: PA-F-O-75

Version No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12


07

2018



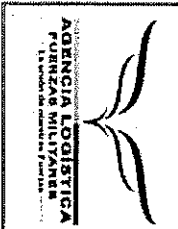
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	
Aprobó				

FICHA TÉCNICA N.º 08

<p>AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES</p> 	<p>FICHA TÉCNICA</p>
<p>CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN:</p>	<p>NOMBRE DEL PRODUCTO: VITINA CROISSANT.</p>
<p>PRESENTACIÓN Y EMPAQUE:</p>	<p>DESCRIPCIÓN GENERAL: Mezcla de aceites vegetales, agua, sal, emulsificante, lechuga de soya, conservante, sinérgico, antioxidante y colorante.</p>
<p>CONSUMIDORES POTENCIALES:</p>	<p>CÓDIGO CUBS: 1.54.9.3</p>
<p>FORMA DE CONSUMO:</p>	<p>Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una temp. de 25 °C máx.</p>
<p>CALIDAD MICROBIOLÓGICA:</p>	<p>El producto es para consumo industrial, empleando como materia prima en panaderías y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de alimentos, incluyendo restaurantes, cadena de preparación de alimentos varios, hoteles etc. Se recomienda su uso en la preparación de productos hojaldrados, croissant, pan danés y pastas quebradizas.</p>
<p>VIDA ÚTIL ESPERADA:</p>	<p>Preparación de bizcochos, galletas, tortas.</p>
<p>TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:</p>	<p>Recuento de aerobios mesofílicos ufc/g:100máx, recuento de hongos y levaduras ufc/g:100máx, coliformes totales<3NMP/1gr</p>
<p>INDICACIONES EN LA ETIQUETA:</p>	<p>En condiciones normales de almacenamiento 06 meses.</p> <p>Transporte protegido de la humedad.</p> <p>Marca, nombre del producto, fecha de vencimiento, fecha de empaque.</p>

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha: 12 07 2018





PRODUCTO//NOMBRE

ARVEJA CON ZANAHORIA LATA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000064 / SAP 200000071 / SAP 200000072
	Clasificación	Enlatados
Descripción del Producto		Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua, azúcar, sal como líquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación nacional vigente. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>PARÁMETROS</th></tr><tr><td></td><td>MÍNIMO MÁXIMO</td></tr></thead><tbody><tr><td>PH</td><td>5,2 6,0</td></tr><tr><td>°Brix</td><td>5,2 6,5</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO MÁXIMO	PH	5,2 6,0	°Brix	5,2 6,5
	REQUISITO	PARÁMETROS								
		MÍNIMO MÁXIMO								
PH	5,2 6,0									
°Brix	5,2 6,5									
Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.									
Requisitos Nutricionales	No Aplica									
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none">- Las hortalizas y verduras en una proporción total del 15% de peso escurrido del producto.- Las arvejas y zanahorias deben tener un color, sabor y olor característico.- La textura de las verduras deben ofrecer resistencia al masticarlas, sin ser duros.									
Contenido	SAP 200000064 Lata por 580 gr Peso Neto Mínimo SAP 200000071 Lata por 300 gr Peso neto mínimo SAP 200000072 Lata por 500 gr peso neto mínimo									
Requisitos Normativos	NTC 4434 (Primera Actualización), Arvejas Guisantes rehidratadas en conserva, NTC 4433 – Microbiología, Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos, Resolución 2674 de 2013.									

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	24 o 48 latas embalado en caja de cartón corrugado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 el Capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
Empaque		El producto debe estar envasado herméticamente en envase de hojalata de 2 o 3 piezas, esterilizado mediante empleo de calor. El empaque debe

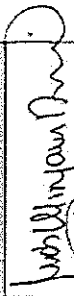

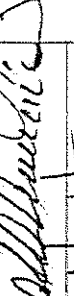


PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unidad de Abastecimiento</small>	TÍTULO		Código: PA-FO-75		 <small>Ministerio de Defensa</small>
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha: 12	07	2018	

	tener abre fácil.
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
Vida Útil	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.

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)
---	---



FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2021
--	-----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	<p>Versión Inicial.</p> <p>Se ajusta información a Formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que no son utilizados en la Entidad, se adiciona códigos SAP que no estaban incluidas en FTP; 200000071 / 200000072, presentaciones 300 gramos y 500 gramos, respectivamente, en Ingredientes se adiciona: " los ingredientes deben cumplir con la legislación nacional vigente", en otras características del producto se adiciona: " Las fortalezas y veaduras en una proporción total del 15% de peso escurecido del producto. " Las arvejas y zanahorias deben tener un color sabor y olor característico. " La textura de las verduras deben ofrecer resistencia al masticarlos, sin ser duros. En requisitos normativos se toma como referencia la NTC 4434, arvejas guisantes rehidratadas en conserva, en condiciones de transporte y almacenamiento se agrega o favorable con condiciones, en condiciones del empaque: el empaque debe tener abre fácil. En certificaciones se adiciona requisito: - 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> <p>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con condiciones", se ajustan los requerimientos de vida útil.</p>
2	
3	

Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
Revisó	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riverós Pineda	26 FEB 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES COMANDO EN JEFE FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO		Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 01	Página 1 de 2
ALIMENTOS		Fecha: 26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	LONJA BOCADILLO DE GUAYABA ROJA
-------------------	---------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002412
	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 ESPECÍFICOS	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>Max</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>* Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante</td> <td>80</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</p> <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>e</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias viables, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>50</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>20</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfo reductoras, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes lácteos en placa, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</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>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</p>	Requisitos	Min	Max	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20	* Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante	80		Requisitos	n	m	M	e	Recuento de bacterias aerobias viables, UFC/g	5	10	100	5	Recuento de mohos, UFC/g	5	10	50	5	Recuento de levaduras, UFC/g	5	20	100	2	Recuento de esporas Clostridium sulfo reductoras, UFC/g	5	<10	-	0	Recuento de coliformes lácteos en placa, UFC/g	5	<10	10	2	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0	Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg	Contenido de Plomo (Pb)
Requisitos	Min	Max																																																		
*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85																																																		
Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20																																																		
* Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante	80																																																			
Requisitos	n	m	M	e																																																
Recuento de bacterias aerobias viables, UFC/g	5	10	100	5																																																
Recuento de mohos, UFC/g	5	10	50	5																																																
Recuento de levaduras, UFC/g	5	20	100	2																																																
Recuento de esporas Clostridium sulfo reductoras, UFC/g	5	<10	-	0																																																
Recuento de coliformes lácteos en placa, UFC/g	5	<10	10	2																																																
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0																																																
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 resequeidad o reventimiento. • 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. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. <p>Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984.</p>																																																			
REQUISITOS NORMATIVOS																																																				

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Lonja por 500 g
	Empaque y/o Embalaje	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 634 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	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





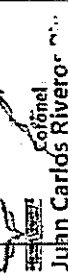
En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. 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 silio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN: Octubre de 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Allim. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT 2021	
Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT 2021	
Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



TÍTULO
FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01 Página 1 de 3

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE	FRIJOL BOLA ROJA
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002286 / SAP 200001602 / SAP 200002237
	Clasificación	GRANOS
Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros <i>Phaseolus spp.</i> , 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	

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

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 871:2005.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002286 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001602 Bolsa *1000g embalada en paca de *15 o 25 Kg SAP 200002237 Bullo x 25 Kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002286 / SAP 200001602 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 200002237 Bullo * 25 kg. El sacco a granel debe ser de poliolefina por 25 kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

Handwritten signature

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.

GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) 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

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

- | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | |
|-----------------|--|---|---------------|--|-----------|-----------|--------------|-----------------|-------|-----------------|
| Version Inicial | Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Buenas Prácticas de Manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe coniar 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: | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MIN MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td>10⁵</td> </tr> </tbody> </table> | VALORES X GR. | | REQUISITO | MIN MAX | Granos secos | 10 ⁵ | MOHOS | 10 ⁵ |
| VALORES X GR. | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | MIN MAX | | | | | | | | | |
| Granos secos | 10 ⁵ | | | | | | | | | |
| MOHOS | 10 ⁵ | | | | | | | | | |

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:


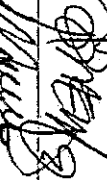



REQUISITO	% MAX EN EN MASA		REQUISITO	% MAX EN MASA	
	MIN	MAX		MIN	MAX
MATERIA DURA	0.0	0.0	MATERIA DURA	0.2	0.2
GRANOS DAÑADOS	1.0	1.0	GRANOS DAÑADOS	2.0	2.0
GRANOS PARTIDOS	0.5	0.5	GRANOS PARTIDOS	1.0	1.0
GRANOS ABIERTOS	0.5	0.5	GRANOS ABIERTOS	1.0	1.0
VARIEDADES DE CONTRASTE	1.0	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	2.0
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0	5.0

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 200000267, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización

Se adiciona código SAP 200000264 Bulto x 50 Kg a granel de Frijol Bola Roja, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002185 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.

Se retira el CODIGO SAP 200000267, correspondiente a saco de 50kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. En certificaciones se incluye Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con

	requerimientos expedido por el INVIMA. En requisitos normativos se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
8	Se modifican los códigos SAP 2000002286 Frijol bola roja por 1 lb. por SAP 2000022286, SAP 2000002285 Frijol Bola Roja por kg por 200001602. y SAP 200002189 Frijol bola roja por 25 kg por SAP 200002237.
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 ajustan requerimientos de vida útil.
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 reitira 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.
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. Cambios realizados por JPMR Feb/22.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	16 FEB 2022	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	20 FEB 2022	
Revisó	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20 FEB 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	20 FEB 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	20 FEB 2022	



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Version No. 00

Página 1 de 2

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE

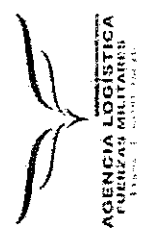
PAN PERRO

REQUISITOS GENERALES	Código	200001753
	Clasificación	Panadería
Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.													
	Requisitos Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	...	
	Requisitos	Mínimo	Máximo												
	Humedad, en %	20	40												
pH	4,8	6													
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	...													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesó filios</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp, UFC/25 g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/ g</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p>	Requisito	m	Recuento de microorganismos mesó filios	10000	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100	Detección de <i>Salmonella</i> spp, UFC/25 g	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100		
Requisito	m														
Recuento de microorganismos mesó filios	10000														
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200														
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100														
Detección de <i>Salmonella</i> spp, UFC/25 g	-														
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100														
Requisitos Nutricionales	No aplica														
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.														
Contenido	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.														
Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.														

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>		<p>Código: PA-FO-75</p>	
	<p>Version No. 00</p>		<p>Página 2 de 2</p>	
	<p>Fecha: 12</p>	<p>07</p>	<p>2018</p>	






EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto.	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.
	Empaque.	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: OCTUBRE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-OCT-20	
	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-OCT-20	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29. OCT. 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN MOGOLLA CORRIENTE
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001747
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>																																										
	Requisitos Físicoquímicos	<p>Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en µg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B₁, G₁ y G₂</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol (DON)</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 4. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en µg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Deoxinivalenol (DON)</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>500</td> </tr> </tbody> </table>	Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg	Suma de aflatoxinas B ₁ , G ₁ y G ₂	400	Deoxinivalenol (DON)	600	Zearalenona	500	Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg	Deoxinivalenol (DON)	400	Zearalenona	500																												
Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg																																											
Suma de aflatoxinas B ₁ , G ₁ y G ₂	400																																											
Deoxinivalenol (DON)	600																																											
Zearalenona	500																																											
Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg																																											
Deoxinivalenol (DON)	400																																											
Zearalenona	500																																											
REQUISITOS NORMATIVOS	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>M</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presencia de bacterias aerobias mesófilas (BAM) en g/100g</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5000</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Presencia de bacterias aerobias mesófilas en g/100g</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Presencia de <i>Staphylococcus aureus</i> en g/100g</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de <i>Campylobacter</i> en g/100g</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de <i>Salmonella</i> en g/100g</td> <td>CFU/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos microbiológicos		Límite por g				Requisito	Unidad	n	c	M	M	Presencia de bacterias aerobias mesófilas (BAM) en g/100g	CFU/g	5	2	5000	10000	Presencia de bacterias aerobias mesófilas en g/100g	CFU/g	5	2	100	200	Presencia de <i>Staphylococcus aureus</i> en g/100g	CFU/g	5	2	100	1	Presencia de <i>Campylobacter</i> en g/100g	CFU/g	5	2	100	1	Presencia de <i>Salmonella</i> en g/100g	CFU/g	5	2	100	1
	Requisitos microbiológicos		Límite por g																																									
Requisito	Unidad	n	c	M	M																																							
Presencia de bacterias aerobias mesófilas (BAM) en g/100g	CFU/g	5	2	5000	10000																																							
Presencia de bacterias aerobias mesófilas en g/100g	CFU/g	5	2	100	200																																							
Presencia de <i>Staphylococcus aureus</i> en g/100g	CFU/g	5	2	100	1																																							
Presencia de <i>Campylobacter</i> en g/100g	CFU/g	5	2	100	1																																							
Presencia de <i>Salmonella</i> en g/100g	CFU/g	5	2	100	1																																							
Requisitos Nutricionales	<p>NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan</p> <p>No Aplica</p>																																											
Otras características del producto	<p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.</p>																																											

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto entre 50 y 100 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

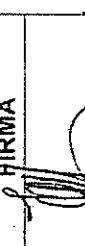



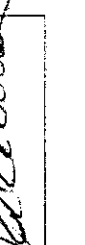
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.
--	--



CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos "Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)". Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto "desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega". Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. 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 Diaz	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 Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA DEFENSA MILITAR <small>El Poder de Proyectar y Lograr</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2		
	Fecha:	26	03	2021	
					

PRODUCTO / NOMBRE	GUISO PRECOCIDO SAZONADOR
-------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002120
	Clasificación	CONDIMENTOS
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de verduras deshidratadas o frescas, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

Ingredientes	Tomate fresco, cebolla larga, aceite vegetal, pasta de tomate y aditivos autorizados.						
	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:						
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Solubles °Brix</td> <td>10 – 17</td> </tr> <tr> <td>PH</td> <td>3.8 – 4.3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Resolución 15790 de 1984</p>	REQUISITO	VALOR	Sólidos Solubles °Brix	10 – 17	PH	3.8 – 4.3
REQUISITO	VALOR						
Sólidos Solubles °Brix	10 – 17						
PH	3.8 – 4.3						
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:							

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmoneia /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Valor	Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml	Ausencia	Detección de Salmoneia /25g	Ausencia
	Parámetros	Valor						
Recuento de Coliformes Fecales UFC/ml	Ausencia							
Detección de Salmoneia /25g	Ausencia							
Requisitos Nutricionales	No Aplica							
<p>Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, físicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo.</p> <p>Los extractos y aditivos utilizados en la fabricación del guiso casero deberán tener calidad sanitaria apta para consumo humano.</p>								

REQUISITOS NORMATIVOS	<p>El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 de 2007, Resolución 4241 de 1991 especias y condimento, Resolución 15790 de 1984 concentrados del tomate.</p>
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad sobre por 55 g erribalado en caja / Display
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa flexible biaminado o Sachet biaminado.
Rotulado		El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD
 El producto requiere una vida útil de seis (6) 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.
 El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
 Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.


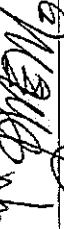

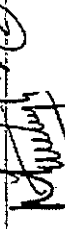
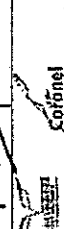
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador


- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA.
- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente.

El proveedor puede presentar:
 CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de condimentos y especias o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias.

FECHA ACTUALIZACIÓN: Octubre de 2021

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	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT. 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT. 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT. 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT. 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT. 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pine <small>Comandante en Jefe</small>

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

PRODUCTO / NOMBRE	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
-------------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002428
	Clasificación	Sardina Enlatada
Descripción del Producto	<p>Producto preparado con las especies de pescados adnillidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate 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.</p>	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>Pescado opisthonema sp, salsa de tomate; agua, pasta de tomate, azúcar, espesantes, glucoosa, aromatizantes, sal, especias. Los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p>																		
	Fisicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.</td> <td>-</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Gas sulfhídrico como H₂S.</td> <td>-</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Histamina (mg/ kg).</td> <td>-</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva – NTC 1242 (última actualización)</p>	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).	-	50
	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).	-	50																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESC.A. EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSES EN CONSERVAS.</td> </tr> <tr> <td>PARÁMETROS</td> <td>n</td> <td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos mesófilos aerobios;</td> <td>3</td> <td>No presentar crecimiento bacteriano</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433</td> </tr> </table> <p>No Aplica</p>		PRODUCTOS DE LA PESC.A. EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSES EN CONSERVAS.			PARÁMETROS	n	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL	Microorganismos mesófilos aerobios;	3	No presentar crecimiento bacteriano	Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433								
PRODUCTOS DE LA PESC.A. EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSES EN CONSERVAS.																				
PARÁMETROS	n	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL																		
Microorganismos mesófilos aerobios;	3	No presentar crecimiento bacteriano																		
Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433																				

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	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.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Lata 425 gramos Peso Neto mínimo, embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinias deben ser envasadas en un recipiente de 2 ó 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. 5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011, La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

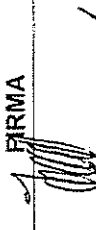



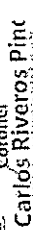
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable 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.
----------------------------------	---

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.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Octubre de 2021
-----------------------------	------------------------

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

Elaboró	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alirn. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha: 26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE

LECHE EN POLVO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002479 / SAP 200002438
	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 fáciles, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Zinc, Calcio y Vitaminas.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																								
	Fisicoquímicos	<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>Genizas, 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 (M&G, 39) % m/m</td> <td>34</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Na % n /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>		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	Genizas, en % m/m	-	6,0	Proteínas, en % m/m	24,5	-	Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (M&G, 39) % m/m	34	-	Na % n /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																																								
Genizas, en % m/m	-	6,0																																								
Proteínas, en % m/m	24,5	-																																								
Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (M&G, 39) % m/m	34	-																																								
Na % n /m	-	0,4																																								
K % m/m	-	1,3																																								
Lactosa % m/m	34,0	44,0																																								
Requisitos Microbiológicos	<p>Características fisicoquímicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2005</p> <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</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 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 <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> ufc /g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</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> </tbody> </table>		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 <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> ufc /g	3	<100	100	1	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc /g	3	100	1000	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 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 <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> ufc /g	3	<100	100	1																																						
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc /g	3	100	1000	1																																						
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	-	0																																						
Requisitos Nutricionales	<p>Características microbológicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2005</p> <p>El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina D</p>																																									
Otras características del producto	<p>Pólvulo 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%.</p>																																									

REQUISITOS NORMATIVOS Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1033

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002479 Bolsa *380 g embalado en caja *30 Bolsas
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002438 Leche en polvo. Sobre x 360 gramos. La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP + PPB Metalizado+ Polietileno.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011






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 / Maquilador/ Comercializador
 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.
 CERTIFICACIÓN HACCP. Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de productos lácteos.

FECHA ACTUALIZACIÓN: **Noviembre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se modifica el nombre del producto teniendo en cuenta las condiciones actuales del mercado y su disponibilidad, así mismo, se ajusta la presentación para el código SAP 200002438 el cual pasa de 350 gr a 360 gr y se modifica código para presentación Bolsa *380 g embalado en caja *30 Bolsas (SAP 200000408 se modifica por 200002479). <i>Cambios realizados por JPMR Novi2021.</i>

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01 Página 1 de 3

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE

LECHE EN POLVO ENTERA

REQUISITOS GENERALES

Código	SAP 200001608 / SAP 200002248 / SAP 200002370
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.

Ingredientes

Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1%, m/m.
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
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 cm3	-	1,0
Centizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m	24,5	-
Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,39) % m/m	34	-
Na % m/m	-	0,4
K % m/m	-	1,3
Lactosa % m/m	34,0	44,0

Características fisicoquímicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006
El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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 <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc/g	3	100	1000	1
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	-	0

Características microbiológicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006

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%.

[Handwritten signature]
Fuerzas Militares

REQUISITOS NORMATIVOS
 Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036

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
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001608 / SAP 200002370 La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP +PPB Metalizado+ Polietileno.
	Rotulado	SAP 200002248 El Bulto se empacará en bolsa de papel de tres capas con una calibre 82-85K/m ² preferiblemente o Kraff de tres folios con una bolsa inferior de polietileno sellada independiente; los folios externos deben estar cocidos. El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011

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.

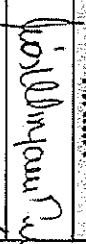
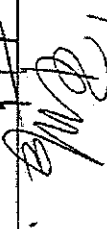


CONDICIONES DE TRANSPORTE
 En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador
 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.
 CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de productos lácteos.

FECHA ACTUALIZACIÓN:
 OCTUBRE DE 2021

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 2006 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
6	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 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

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 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																																																																																								
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 26377 a 164 y SAP de 200000405 a 200000408. Se retira la Resolución Ministerio Protección Social No.0231011986 la cual aplica para leche en polvo azucarada y no para leche en polvo entera.																																																																																								
11	Se cambian los parámetros del llen requisitos fisicoquímicos según el Decreto 616/2006. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">PARAMETRO</th> <th colspan="2">RANGO</th> <th colspan="2">MILICO</th> <th colspan="2">MILICO</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>% MIN</th> <th>% MAX</th> <th>Medida Grava en % min</th> <th>Medida Grava en % max</th> <th>Medida</th> <th>Medida</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína, en fracción de masa</td> <td></td> <td>24,6</td> <td>31,0</td> <td>28,0</td> <td>37,0</td> <td>27,0</td> <td>37,0</td> </tr> <tr> <td>Materia Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>24,6</td> <td>31,0</td> <td>0,9</td> <td>1,30</td> <td>1,00</td> <td>1,30</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>36,0</td> <td>31,0</td> <td>1,0</td> <td>1,0</td> <td>1,0</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de solubilidad (cm)</td> <td></td> <td>-</td> <td>4,0</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % min</td> <td></td> <td>1,0</td> <td>4,0</td> <td>24,4</td> <td>31</td> <td>24,4</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>Índice de solubilidad (cm)</td> <td></td> <td>4,0</td> <td>6,0</td> <td>31</td> <td>31</td> <td>31</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g/m)</td> <td></td> <td>0,5</td> <td>4,0</td> <td>14,5</td> <td>14,5</td> <td>0,42</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Ac. Láctico) (m/m)</td> <td></td> <td>0,5</td> <td>1,3</td> <td>14,5</td> <td>1,3</td> <td>1,3</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Ac. Láctico) (m/m)</td> <td></td> <td>0,5</td> <td>4,0</td> <td>34,9</td> <td>4,0</td> <td>4,0</td> <td>4,0</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRO		RANGO		MILICO		MILICO				% MIN	% MAX	Medida Grava en % min	Medida Grava en % max	Medida	Medida	Proteína, en fracción de masa		24,6	31,0	28,0	37,0	27,0	37,0	Materia Grasa, en fracción de masa		24,6	31,0	0,9	1,30	1,00	1,30	Humedad, en fracción de masa		36,0	31,0	1,0	1,0	1,0	1,0	Índice de solubilidad (cm)		-	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	Proteína, % min		1,0	4,0	24,4	31	24,4	31	Índice de solubilidad (cm)		4,0	6,0	31	31	31	31	Cenizas (g/m)		0,5	4,0	14,5	14,5	0,42	1,3	Acidez (Ac. Láctico) (m/m)		0,5	1,3	14,5	1,3	1,3	1,3	Acidez (Ac. Láctico) (m/m)		0,5	4,0	34,9	4,0	4,0	4,0
PARAMETRO		RANGO		MILICO		MILICO																																																																																			
		% MIN	% MAX	Medida Grava en % min	Medida Grava en % max	Medida	Medida																																																																																		
Proteína, en fracción de masa		24,6	31,0	28,0	37,0	27,0	37,0																																																																																		
Materia Grasa, en fracción de masa		24,6	31,0	0,9	1,30	1,00	1,30																																																																																		
Humedad, en fracción de masa		36,0	31,0	1,0	1,0	1,0	1,0																																																																																		
Índice de solubilidad (cm)		-	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0																																																																																		
Proteína, % min		1,0	4,0	24,4	31	24,4	31																																																																																		
Índice de solubilidad (cm)		4,0	6,0	31	31	31	31																																																																																		
Cenizas (g/m)		0,5	4,0	14,5	14,5	0,42	1,3																																																																																		
Acidez (Ac. Láctico) (m/m)		0,5	1,3	14,5	1,3	1,3	1,3																																																																																		
Acidez (Ac. Láctico) (m/m)		0,5	4,0	34,9	4,0	4,0	4,0																																																																																		
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 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%", 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 200000406 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 (valido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica llen empaque. Adicionando información de nueva presentación, y corrigiendo error de digitación. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																																																																																								
17	Se elimina para código SAP 2000002370 leche en polvo entera x 380gr la condición: (valido solo para Regional Centro - Leticia), Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																																																																																								

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Malo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	M.Sc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	20 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	20 OCT 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO//NOMBRE

ARVEJA VERDE SECA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002408
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Granos de la especie Pisum sativum L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>Mínimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 0,35 mm (16/64 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>Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 - NTC 791</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 Nutricionales	<p>La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.</p> <p>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</p> <p>Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2</p> <p>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).</p> <p>La arveja para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.</p>													

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

EMPAQUE// EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Arveja verde Seca en Bolsa Plástica *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaquetado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques deben ser de primer uso.
	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.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

ARVEJA VERDE SECA

**CERTIFICACIONES Proveedor//
Maquillador/Comercializador**

✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.




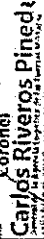
FECHA ACTUALIZACIÓN:

OCTUBRE DE 2021


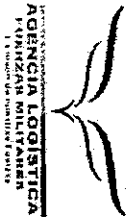
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección Gral. Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

COPIA IMPRESA

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002414
	Clasificación	Condimentos.
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

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: <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>6 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Densidad (g/lit)</td> <td>990 g/lit</td> </tr> <tr> <td>Cloruros (%)</td> <td>12.5 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>11 g/kg mínimo</td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno total (mg)</td> <td>100 mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	VALORES	Humedad (%)	6 Máximo	Densidad (g/lit)	990 g/lit	Cloruros (%)	12.5 máximo	Proteína (%)	11 g/kg mínimo	Nitrógeno total (mg)	100 mínimo
COMPONENTE	VALORES												
Humedad (%)	6 Máximo												
Densidad (g/lit)	990 g/lit												
Cloruros (%)	12.5 máximo												
Proteína (%)	11 g/kg mínimo												
Nitrógeno total (mg)	100 mínimo												

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</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>Mohs (M) y levaduras (L), /g</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> positivos /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	Mohs (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> positivos /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																																						
Mohs (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1																																						
Recuento <i>Escherichia coli</i> positivos /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																																						
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 Limite máximo (mg/Kg) Plomo como Pb 1 En producto deshidratados 1																																									

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1995, Resolución 2674 de 2013.
-----------------------	------------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cubo peso mínimo por Unidad entre 11gr y 12gr, en caja por 48 cubos
	Empaque y/o Embalaje	El producto de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco con sistema hon met.

	Rotulado El rótulo debe cumplir con: los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011
--	---





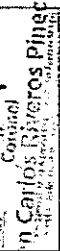
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	--



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	✓ 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). ✓ CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Octubre de 2021
-----------------------------	-----------------

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	Ing. Alim. Jenny Patricia Molta Romero	19 OCT 2021	
Revisó Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Directora Abastecimientos Clase I Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
Aprobó Secretario General	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	 

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

PRODUCTO//NOMBRE	ATÚN
------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001099 / SAP-200001070 / SAP 200002116
	Clasificación	LOMITOS
	Descripción del Producto	Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3o de la Resolución Ministerio de Protección Social No.148/2007, envasado en agua y/o aceite vegetal, con la adición o no de sal, libra de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	SAP 200001069 Lomitos en Agua: Atún, agua y sal SAP 200001070 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal SAP 200002116 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.									
	Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <td>Requisito</td> <td>Limite máximo</td> </tr> <tr> <td>Histamina, mg/kg</td> <td>50,0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %</td> <td>2,0</td> </tr> </table>	Requisito	Limite máximo	Histamina, mg/kg	50,0	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0			
	Requisito	Limite máximo									
	Histamina, mg/kg	50,0									
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0										
Requisitos Microbiológicos	Metales Contaminantes: <table border="1"> <tr> <td>Requisito</td> <td>Limite máximo</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, expresado como As en mg/kg</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, expresado como Cd en mg/kg</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Mercurio, expresado como Hg en mg/kg</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb en mg/kg</td> <td>0,4</td> </tr> </table>	Requisito	Limite máximo	Arsénico, expresado como As en mg/kg	0,7	Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1	Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1,0	Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0,4
Requisito	Limite máximo										
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0,7										
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1										
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1,0										
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0,4										
Requisitos Nutricionales	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <td>PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</td> <td>n = 5</td> </tr> <tr> <td>PARAMETRO</td> <td>AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL</td> </tr> <tr> <td>Mesofilos aerobios y anaerobios</td> <td></td> </tr> </table>	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	n = 5	PARAMETRO	AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL	Mesofilos aerobios y anaerobios					
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.	n = 5										
PARAMETRO	AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL										
Mesofilos aerobios y anaerobios											
Otras características del producto	La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional (CBF 2018, para Atún enlatado en agua y Atún enlatado en aceite. El peso neto declarado para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales; esta presentación admite en su envase final, atún en trozos o desmenuzado en un porcentaje máximo de 18% del peso escurrido del envase. Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen.										

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007, Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122/2012, NTC 1276 (última actualización), Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 00006683 de 2012.
-----------------------	--

EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001069 Atún en Agua Lata peso neto 160 g mínimo, el peso escurrido debe ser 104 gramos Mínimo, embalado en caja *48 Unidades. SAP 200001070 Atún en Aceite Lata peso neto 160 g mínimo, el peso escurrido debe ser 104 gramos Mínimo, embalado en caja *48 Unidades.
------------------------------	---------------------------	--

[Handwritten signature]

		<p>SAP 200001719 Atún en Aceite Lata peso neto 180 g mínimo, el peso escurrido debe ser 117 gramos Mínimo, embaldado en caja *48 Unidades. SAP 200002116 Atún Lomo en aceite peso neto 1800 g mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos. SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social y la NTC 647. El envase debe ser sistema abre fácil. SAP 200002116 Envase cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto. El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social No. 005109/2005, Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>
<p>Empaque y/o Embalaje</p>		
	<p>Rotulado</p>	

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.

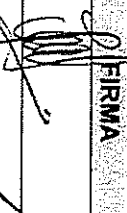

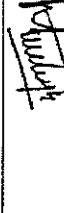
CONDICIONES DE TRANSPORTE
 El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

- CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador**
- ✓ 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 o ISO 22000 o FSSC 22000.

FECHA ACTUALIZACIÓN: **ENERO DE 2022**

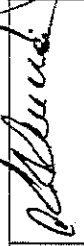
CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se cambian las condiciones del empaque, por envase de tres piezas. Se cambia Versión de la NTC-1276, por la última actualización. Se incluye requisito de transporte.
4	Se cambia requisito "El producto se recibe en lodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación" a tres meses. Se incluye Normativa Res. Min Protección Social No 776/08. Se ajustan requisitos fisicoquímicos. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA (24/01/2011).
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos en cuanto a esterilidad comercial y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). 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 FSSC 22000, Sello de Calidad ICONTEC, HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos del producto.
6	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 maquillador. Se ajustan nombre de código SIC, en ingredientes se hace la aclaración que de acuerdo al número SIC se requieren de estos ingredientes. En la descripción del producto, se retira: el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% tomo fino.

7	Se baja el grameje de 184 gramos a 160 gramos mínimo para dar participación a más oferentes. Así mismo se ajusta el límite máximo de Histamina de 100,0 a 10,0 y se agrega el requisito de Bases Volátiles Totales según la NTC 1276.										
8	Se ajustan códigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentación del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 ó 3 piezas. Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos según la Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007.										
9	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Resolución</td> </tr> <tr> <td>Histamin (mg/g)</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio (mg/100g)</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Bases Volátiles Totales (mg/100g)</td> <td>10,0</td> </tr> </table> <p>NOTA: DICHAS BASES VOLÁTILES DEBEN SER EL RESULTADO DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN LA FABRIL, DEBEN SER:</p> <p>LABORATORIO DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p> <p>LABORATORIO DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p> <p>LABORATORIO DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p> <p>LABORATORIO DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS</p>	Resolución		Histamin (mg/g)	100	Cloruro de sodio (mg/100g)	20	Bases Volátiles Totales (mg/100g)	10,0		
Resolución											
Histamin (mg/g)	100										
Cloruro de sodio (mg/100g)	20										
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	10,0										
10	<table border="1"> <tr> <td>REQUISITO</td> <td>LÍMITE MÁXIMO EN mg/Kg (ppm)</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Metales pesados</td> <td>1,0</td> </tr> </table> <p>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.</p> <p>En el empaque se incluye: "...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS9)", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social.</p> <p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.</p> <p>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 <i>lugar y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos</i>, 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.</p> <p>Se ajustaron las certificaciones así:</p> <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). <p>Se adiciona presentación 1800 gramos, SAP 200002116.</p> <p>En otras características del Producto se adiciona requisito basado en la Resolución 0148 de 2007: "El peso escurecido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones".</p> <p>Se adiciona en Contenido del Producto requisito Peso escurecido 104 gramos Mínimo. SAP 200002116. Peso Neto Mínimo: Lata 1800 gr peso Neto Mínimo, el peso escurecido debe ser 1170 gramos.</p> <p>En presentación del producto se adiciona SAP 200002116: Caja de cartón corrugado x 6 unidades para presentación de 1800 gramos.</p> <p>En empaque se adiciona: "SAP 200002116 En base cilíndrica y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto".</p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO EN mg/Kg (ppm)	Cadmio (Cd)	0,1	Mercurio (Hg)	1,0	Plomo (Pb)	0,2	Metales pesados	1,0
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO EN mg/Kg (ppm)										
Cadmio (Cd)	0,1										
Mercurio (Hg)	1,0										
Plomo (Pb)	0,2										
Metales pesados	1,0										
11	En descripción del producto se actualiza información basado en la Resolución 0148 de 2007										
12	Se modifica información 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.										
13	Se ajusta información a formato PA-FG-75 / V01, se elimina del ítem empaque y/o embalaje medidas específicas de la lata y se aclara que "las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto", se incluye en otras características del producto "Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen", se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 y en certificaciones se adiciona posibilidad de presentar ISO 22000 o FSSC 22000.										
14	Se incluye código SAP 200001719 atún en aceite lata por 180 gr, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOI. Cambios realizados por JPM/R Ene/2022.										

CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 ENE 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 ENF 2022	
	Subdirector General de Contratación MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	27 ENE 2022	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

ATÚN

Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (FA) Carlos Ernesto Cantacho Diaz	27 ENE 2022	
--------	------------------------	---	-------------	---