

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA UNIÓN DE SERVIDORES EQUIVALE</small>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>de la Defensa</small>	
		Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26		03

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
--------------------------	-------------------------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:																																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.</p>	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		Mínimo	Máximo	Grados Brix (sólidos solubles)		14	Volumen de carbonatación	1.5	5	pH	2.3	3.5	Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5																	
	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																																		
Mínimo		Máximo																																		
Grados Brix (sólidos solubles)		14																																		
Volumen de carbonatación	1.5	5																																		
pH	2.3	3.5																																		
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>CASO</th> <th>MUESTREO CLASE</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesofilos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>1 Ufc/100 ml.</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (9)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Esporas clostridium sulfito reductor</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.</p>	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	Aerobios mesofilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml.	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---	Escherichia coli (9)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																														
Aerobios mesofilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml.																														
Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---																														
Escherichia coli (9)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																														
Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																														
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.																																			

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

2022 y resolución 254 de 2023.

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

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

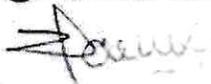
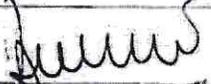
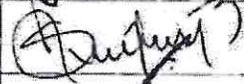
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en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

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. <p>Puede Presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
---	---

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

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

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

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200001128 / 200001132 / 200000913 / 200000014 / 200000015 200002067 / 200001134 / 200001136 / 200001137 / 200000798
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada																											
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución 2115: 2007 o aquella que la derogue, modifique o adicione</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Características físicas</th> <th style="text-align: left;">Expresadas como</th> <th style="text-align: left;">Valor máximo aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color aparente</td> <td>UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td>Aceptable o no aceptable</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>UNT</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Datos tomados del cuadro N° 1 de la Res. 2115 de 2007</p>	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color aparente	UPC	15	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Turbiedad	UNT	2															
	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable																										
	Color aparente	UPC	15																										
	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable																										
Turbiedad	UNT	2																											
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>CASO</th> <th>MUESTREO CLASE</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes (9) (10)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (9) (10)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Pseudomonas aeruginosas (9) (10)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada⁽⁸⁾</p>	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Pseudomonas aeruginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																							
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																							
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																							
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de																												

		<p>distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.</p> <p>Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.</p> <table border="1" data-bbox="803 388 1226 504"> <thead> <tr> <th></th> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td> <td>0.2 mg/lt</td> <td>0.5 mg/lt</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>		Minimo	Máximo	Ozono	0.2 mg/lt	0.5 mg/lt
	Minimo	Máximo						
Ozono	0.2 mg/lt	0.5 mg/lt						

<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>	<p>NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013, resolución 2115 de 2007, resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022</p>
-------------------------------------	---

<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001128 El contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 El contenido neto del producto debe ser de 300ml. SAP 200000017 El contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 El contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 El contenido neto del producto debe ser de 600ml. SAP 200001134 El contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 El contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 El contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 El contenido neto del producto debe ser de 20 L.</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido. El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución 2115:2007</p>

<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses</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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el</p>
---	---

capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- ✓ Registro Sanitario Vigente.
- ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
- ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN: Enero 2024.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																												
1	Versión Inicial.																																																												
2	Ajuste 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 y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior y se unifica FTP con presentación Botellón 20 Litros y presentación 5L, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																																												
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se ajusta Código SAP 200000798 Botellón de 20 Lt. que por error de digitación estaba como 200007980. Cambios realizados por JPMR Nov/2021. Fecha de modificación: 06/01/2024. <ul style="list-style-type: none"> - Se elimina de requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir con todos los requisitos Físicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar", y se agrega el texto: El producto debe cumplir con todos los requisitos Físicoquímicos contenidos en Resolución 2115 de 2007. - Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 2115:2017 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera: <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="3">ANTES</td> <td colspan="3">DESPUÉS</td> </tr> <tr> <td>Características</td> <td>Expresadas en</td> <td>Valor máximo permitido</td> <td>Características físicas</td> <td>Expresadas como</td> <td>Valor máximo aceptable</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> <td>Color aparente</td> <td>UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> <td>Olor y sabor</td> <td>Aceptable o no aceptable</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> <td>Turbiedad</td> <td>UNT</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ANTES			DESPUÉS			Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Color aparente	UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Turbiedad	UNT	2	Sólidos totales	Mg/L	200				pH		6.5-9.0																					
ANTES			DESPUÉS																																																										
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable																																																								
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Color aparente	UPC	15																																																								
Olor y sabor		Inobjetable	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable																																																								
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Turbiedad	UNT	2																																																								
Sólidos totales	Mg/L	200																																																											
pH		6.5-9.0																																																											
4	Se realiza actualización de requisitos microbiológicos de acuerdo a la Requisitos tomados de la resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera: <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="5">ANTES</td> <td colspan="7">DESPUES</td> </tr> <tr> <td></td> <td>n</td> <td>M</td> <td>M</td> <td>c</td> <td>PARAMETRO</td> <td>CASO</td> <td>MUESTREO CLASE</td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> <td>Coliformes (9) (10)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> <td>Exchencia col. (9) (10)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> <td>Pseudomonas aeruginosa (9) (10)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado" y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2.0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla: 	ANTES					DESPUES								n	M	M	c	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0	Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0	Exchencia col. (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0	Pseudomonas aeruginosa (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
ANTES					DESPUES																																																								
	n	M	M	c	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																																																		
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0	Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																		
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0	Exchencia col. (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																		
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0	Pseudomonas aeruginosa (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																		

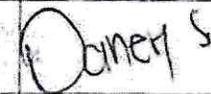
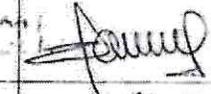
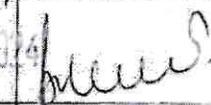
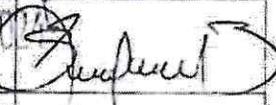
	Minimo	Máximo
Cloro residual libre	0.5 mg/lit	1.0 mg/lit
Cloro total	0.6 mg/lit	1.2 mg/lit

- Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

- En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115:2007

- En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."

Cambios realizados por DASR enero de 2024.

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA
--------------------------	--------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000767 / SAP 200001765 SAP 200001133 / SAP 200002068 / SAP 200001827 SAP 200000017 SAP 200000912 / SAP 200001806 SAP 200000013 / SAP 200002340
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuaran los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada																			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar. <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelometricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH		6.5-9.0	
	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																		
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																			
Olor y sabor		Inobjetable																			
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2																			
Sólidos totales	Mg/L	200																			
pH		6.5-9.0																			
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>		n	M	M	c	NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0
	n	M	M	c																	
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0																	
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0																	
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018



Otras características del producto:

El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente.
Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0,5 mg/lt	1.0 mg/lt
Cloro total	0.6 mg/lt	1.2 mg/lt

Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado:

	Mínimo	Máximo
Ozono	0.2 mg/lt	0.5 mg/lt

Resolución Min. Salud 12186 de 1991

Contenido

SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml.
SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml.
SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml.
SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5.5 a 6 L.
SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml

Requisitos Normativos

NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto

El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

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.

Empaque

El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12

07

2018



de la Defensa

		indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador

- Registro Sanitario
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

FEBRERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste 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 y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos; se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013.

	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 Rodriguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
-------------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>°Brix</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Acido Cítrico</td> <td>0,1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991.-</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	°Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Acido Cítrico	0,1	-																	
	Parámetro	Mínimo	Máximo																												
	°Brix	10	-																												
	pH a 20°C	-	4																												
	Acidez como Acido Cítrico	0,1	-																												
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofilos/cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTQ - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas refrescos con duración mayor a 30 días - Resolución 7992 de 1991</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento microorganismos mesofilos/cm ³	3	100	300	1	NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	<3	-	0	NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0	RTQ - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	1	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	10	100
Requisito	n	m	M	c																											
Recuento microorganismos mesofilos/cm ³	3	100	300	1																											
NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	<3	-	0																											
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0																											
RTQ - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	1																											
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	10	100	1																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.																														
Contenido	SAP 200001632 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200001801 debe contener un peso neto mínimo de 250 ml SAP 200002359 debe contener un peso neto mínimo de 1000 ml																														
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																														
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.																													
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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																													

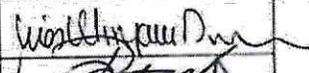
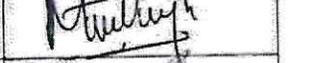
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018
					

		por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con condiciones.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	