



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ACEITE DE PALMA MEZCLA</b>
--------------------------	-------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200002389 / SAP 200002390 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279
	Clasificación	ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros obtenidos de diferentes especies vegetales, el cual se utiliza en locaciones con clima frio y templado (normal). Mezcla de aceites vegetales de Oleina de palma y aceite de soya.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Oleina de Palma, Aceite de Soya, Antioxidante: BHT o TBHQ, Sinergista y antiespumante.																							
	Requisitos Físicoquímicos	Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:																							
		Características de Calidad para aceites vegetales:																							
		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITOS</th> <th style="text-align: center;">MAXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad y Materia Volátil (105°C)</td> <td style="text-align: center;">0.2%</td> </tr> <tr> <td>Impurezas insolubles</td> <td style="text-align: center;">0.05%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón residual</td> <td style="text-align: center;">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos, (meq O<sub>2</sub> / kg de aceite)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados en Planta</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados fuera de la planta</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td style="text-align: center;">0.10%</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	MAXIMOS	Humedad y Materia Volátil (105°C)	0.2%	Impurezas insolubles	0.05%	Contenido de jabón residual	Negativo	Índice de peróxidos, (meq O <sub>2</sub> / kg de aceite)		Aceites refinados en Planta	1	Aceites refinados fuera de la planta	5	Acidez	0.10%							
REQUISITOS	MAXIMOS																								
Humedad y Materia Volátil (105°C)	0.2%																								
Impurezas insolubles	0.05%																								
Contenido de jabón residual	Negativo																								
Índice de peróxidos, (meq O <sub>2</sub> / kg de aceite)																									
Aceites refinados en Planta	1																								
Aceites refinados fuera de la planta	5																								
Acidez	0.10%																								
	<p>Resolución 2154 de 2012, Artículo 30. Características de calidad para Aceites Vegetales.</p> <p><u>Requisitos físicoquímicos para las mezclas de aceites vegetales comestibles para cada clima:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para Aceite Clima Frio: (SAP 200002389 / SAP 200002390)</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITOS</th> <th style="text-align: center;">MINIMOS</th> <th style="text-align: center;">MAXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de refracción (ND 40°)</td> <td style="text-align: center;">1.466</td> <td style="text-align: center;">1.470</td> </tr> <tr> <td>Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td style="text-align: center;">189</td> <td style="text-align: center;">195</td> </tr> <tr> <td>Índice de Yodo</td> <td style="text-align: center;">124</td> <td style="text-align: center;">139</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Resolución 2154 de 2012, Artículo 29.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para Aceite Clima Templado: (SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279)</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITOS</th> <th style="text-align: center;">MINIMOS</th> <th style="text-align: center;">MAXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de refracción (ND 40°)</td> <td style="text-align: center;">1.4658</td> <td style="text-align: center;">1.4728</td> </tr> <tr> <td>Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td style="text-align: center;">191</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td>Índice de Yodo</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">109</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS	Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470	Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	Índice de Yodo	124	139	REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS	Índice de refracción (ND 40°)	1.4658	1.4728	Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	191	200	Índice de Yodo	72	109
REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS																							
Índice de refracción (ND 40°)	1.466	1.470																							
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195																							
Índice de Yodo	124	139																							
REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS																							
Índice de refracción (ND 40°)	1.4658	1.4728																							
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	191	200																							
Índice de Yodo	72	109																							

*[Handwritten signature]*

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																
	Requisitos Nutricionales	No Aplica																
	Otras características del producto	<p>Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes porcentajes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Clima Frio Para Temperaturas Máximo hasta 17°C (SAP 200002389 / SAP 200002390)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>30% oleína de palma – 70% aceite de soya</li> <li>o</li> <li>20% oleína de palma – 80% aceite de soya</li> </ul> </li> <li>- <u>Clima Templado Para Temperaturas entre 17°C y 24°C (SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279)</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>60% oleína de palma – 40% aceite de soya</li> </ul> </li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.</li> <li>- No exceder los límites máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o en la norma que la modifique, adicione o sustituya.</li> <li>- Deben cumplir con los límites máximos establecidos en las normas nacionales o en las del Codex Alimentarius para los contaminantes.</li> <li>- No debe contener sustancias extrañas que en el producto originen reacciones químicas, físicas o biológicas que generen características nocivas a la salud.</li> <li>- Debe ser limpio y sin sedimentos y exento de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación del aceite.</li> <li>- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: <table border="1" data-bbox="808 1182 1263 1335" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Cantidades máximas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1.5 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>0.1 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0.1 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0.1 mg / kg</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; margin-left: 40px;">Resolución 2154 de 2012, Artículo 50.</p> </li> <li>- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: <table border="1" data-bbox="824 1444 1247 1560" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Contenidos Máximos</th> </tr> <tr> <th>Suma de Dioxinas (EOT PCDD / F – OMS)</th> <th>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EOT PCDD / F-PCB OMS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.75 pg / g grasa</td> <td>1.5 pg / g grasa</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; margin-left: 40px;">Resolución 2154 de 2012, Artículo 51. Para aceites y grasas vegetales</p> </li> </ul>	Contaminante	Cantidades máximas	Hierro (Fe)	1.5 mg / kg	Cobre (Cu)	0.1 mg / kg	Plomo (Pb)	0.1 mg / kg	Arsénico (As)	0.1 mg / kg	Contenidos Máximos		Suma de Dioxinas (EOT PCDD / F – OMS)	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EOT PCDD / F-PCB OMS)	0.75 pg / g grasa	1.5 pg / g grasa
Contaminante	Cantidades máximas																	
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg																	
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg																	
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg																	
Arsénico (As)	0.1 mg / kg																	
Contenidos Máximos																		
Suma de Dioxinas (EOT PCDD / F – OMS)	Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EOT PCDD / F-PCB OMS)																	
0.75 pg / g grasa	1.5 pg / g grasa																	

<b>REQUISITOS NORMATIVOS.</b>	Resolución 2154 de 2012, NTC 262, NTC 400, Resolución 2674 de 2013.
-------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	SAP 200002389 / SAP 200002278 Unidad *1000 ml embalado en caja *12 Unidades SAP 200002177 Unidad *3000 ml embalado en caja *6 Unidades de 3L
--------------------------------------	----------------------------	---

		SAP 200002390 / SAP 200002279 Bidón x 20 Litros
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011 y Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
----------------------------------	---



<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</li> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> <li>- Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.</li> </ul> <p>Podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000.</p>
---	--

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.

2	Se retira de donde se menciona presentación 200000006; frasco de 500 ml, ya que este código se encuentra bloqueado para su uso en la Entidad. En certificaciones se adiciona opción de entregar certificación ISO 22000 y / o FSSC 22000.
3	En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricación de este producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) pero no debe estar certificado.
4	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. 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.
5	Se ajusta información en Formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica el código SAP 200002060 Garrafa 1000ml por Código SAP 200002277 Frasco x 1000 ml, y código SAP 200002062 Bidón x 20 L por Código SAP 200002295 Bidón x 20 L, debido a cambio en la UMB en la codificación del producto. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	De acuerdo al comportamiento de la característica líquido en los diferentes pisos térmicos se toma decisión de tener códigos diferentes para los climas frío y templado, se adicionan Códigos para clima Frío. Se modifican Requisitos fisicoquímicos de acuerdo a los climas y la información en ítem otras características, se adicionan códigos en la presentación del Producto. Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	29 JUL 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	31 JUL 21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ARROZ BLANCO</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	SAP 200002283/ SAP 200001596 /SAP-200002280
	Clasificación:	GRANOS
	Descripción del Producto:	Es un grano de cereal de la especie <i>Oryza sativa</i> L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel el cual se le ha eliminado la cascara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes:	Arroz Blanco Tipo I Grado 1.													
	Requisitos Físicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas Totales (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>)</td> <td>20µ/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Requisitos específicos NTC: 671:2001.</i></p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Humedad	14%	Aflatoxinas Totales (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	20µ/kg							
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO													
	Humedad	14%													
	Aflatoxinas Totales (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	20µ/kg													
Requisitos Microbiológicos:	El producto debe encontrarse libre de hongos, fermentación o calentamiento.														
Requisitos Nutricionales:	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018														
Otras características del producto:	Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grano dañado por calor</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Grano dañado total</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Grano yesado</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Grano rojo</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>Tipos de contraste</td> <td>2.0</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	%	Grano dañado por calor	0.1	Grano dañado total	2.5	Grano yesado	7.0	Grano rojo	0.5	Grano partido	8.0	Tipos de contraste	2.0
REQUISITO	%														
Grano dañado por calor	0.1														
Grano dañado total	2.5														
Grano yesado	7.0														
Grano rojo	0.5														
Grano partido	8.0														
Tipos de contraste	2.0														

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 2674 de 2013, NTC:671:2001.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	SAP 200002283 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg o 25 kg SAP 200001596 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 Kg SAP 200002280 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje:	SAP 200002283 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1.5 de grado alimentario. SAP 200001596 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 2.0 de grado alimentario. SAP 200002280 El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación y deben ser resistentes a las condiciones de almacenamiento, transporte y traslados requeridos para el producto.

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005
--	----------	---

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--


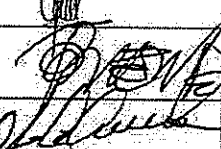


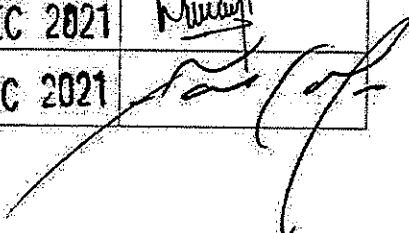
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</li> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Noviembre de 2021</b>
-----------------------------	--------------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se incluye requisito de aprobación del diseño del saco.
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 671 Arroz Elaborado (Blanco) para Consumo. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto. 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.
4	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997: Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de almacenamiento en un ambiente Seco libre de humedad. Se retira requisito normativo: NTC 1255 Yuca para Consumo. Inclusión código SAP y adición código SIC 33624.
5	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a listado maestro de materiales.
6	Se ajusta el código SIC de la presentación de libra de 21119 a 21189, según su correspondencia en el listado maestro de materiales.
7	Se retira el código SIC 32988 y se integra al código SIC 21189 / SAP 200000989, ajustando el Contenido, la Presentación y el Empaque. En otras características del producto se ajusta el porcentaje de grano partido y la definición de Tipo I, de acuerdo a la NTC 671. En el ítem vida útil se ajusta de doce (12) meses a ocho (8) meses ya que si se prolonga el almacenaje el producto se puede contaminar, así mismo se incluye el tiempo máximo para recibir en bodega.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre de Arroz Blanco para consumo humano a Arroz Blanco. Se cambia la clasificación de Cereal a Granos. Se ajusta el requisito de Grano Partido de 5.0 a 8.0. Se retira del ítem empaque el calibre 3.0, por generar confusión en los oferentes.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC, porque la Entidad solo utiliza códigos SAP en productos. Se agrega Código 200002179, Bulto x 25 Kg, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se retira el código SAP 200000057 bulto por 50 kg a granel, debido a que la resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social, recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga en productos. Se actualiza el código SAP 200000989, debido a que cambia de nombre a arroz blanco consumo* 1 Lb, con código SAP 200002283. En requisitos normativos se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.

11	Se modifican código SAP 200002179 arroz blanco bulbo *25 k por SAP 200002280 arroz blanco * 25 k; cambia código SAP 200000955 arroz blanco fortificado * 1 kilo por SAP 200001596 Arroz blanco.
12	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 20/02/20), 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 incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
13	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 ajustan requerimientos de empaque y se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normalidad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
14	Se ajustan los requerimientos de calibre de empaque para presentaciones de 500 y 1000 gr. de acuerdo con materiales utilizados en el mercado. Cambios realizados por JPMR Nov21.

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

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000

1000



1000

1000

1000

1000



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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica.												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>Mínimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6,35 mm (1/4 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>12 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)	12 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)	12 Máximo													
Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.													
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.													
Otras características del producto	Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca, de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.													

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002281 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg SAP 200001619 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. SAP 200002282 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002281 y SAP 200001619 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002282 El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corridos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	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.
---	---

#

*[Handwritten signatures]*


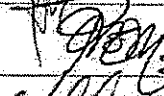

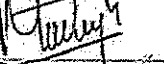
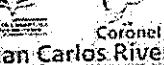
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

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

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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>																																																																													
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>																																																																												
1	Versión Inicial.																																																																												
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.																																																																												
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.																																																																												
4	<p>Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> <th colspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> <td>Materia Dura</td> <td></td> <td></td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> <td>Granos Dañados</td> <td></td> <td></td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Impurezas</td> <td></td> <td></td> <td>0,1%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Partidos</td> <td></td> <td></td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Abiertos</td> <td></td> <td></td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Variedad de Contraste</td> <td></td> <td></td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Humedad</td> <td></td> <td></td> <td>13,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Daños por Insectos</td> <td></td> <td></td> <td>0,5%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Materias Extrañas</td> <td></td> <td></td> <td>0,5%</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		COMPONENTES		En Masa		MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	Granos secos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	Materia Dura			1,0%	MOHOS			Granos Dañados			3,0%				Impurezas			0,1%				Granos Partidos			2,0%				Granos Abiertos			2,0%				Variedad de Contraste			3,0%				Humedad			13,0%				Daños por Insectos			0,5%				Materias Extrañas			0,5%
REQUISITO	VALORES X GR.		COMPONENTES		En Masa																																																																								
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX																																																																							
Granos secos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	Materia Dura			1,0%																																																																							
MOHOS			Granos Dañados			3,0%																																																																							
			Impurezas			0,1%																																																																							
			Granos Partidos			2,0%																																																																							
			Granos Abiertos			2,0%																																																																							
			Variedad de Contraste			3,0%																																																																							
			Humedad			13,0%																																																																							
			Daños por Insectos			0,5%																																																																							
			Materias Extrañas			0,5%																																																																							
5	Se cambia el código SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentación de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto. Los códigos SIC y SAP de la presentación de 500-gr no corresponden, por ende se cambia el código SAP 200000059 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".																																																																												
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto".																																																																												
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.																																																																												
8	Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.																																																																												

9	Se modifica código SAP 200000834 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la "Resolución 2674 de 2013", se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado, (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 JPMR Jul/21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27-Julio-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



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



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ATÚN</b>
--------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200001059 / SAP 200001070 / SAP 200002116
	<b>Clasificación</b>	LOMITOS
	<b>Descripción del Producto</b>	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, libre 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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	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.																
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> Metales Contaminantes:	Requisito	Limite máximo	Histamina, mg/kg	50.0	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0	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																
	Histamina, mg/kg	50.0																
	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0																
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																	
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th> </tr> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>limite</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesofilos aerobios y anaerobios:</td> <td>AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL</td> </tr> </tbody> </table> La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.		PARAMETRO	limite	Mesofilos aerobios y anaerobios:	AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL											
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.																		
PARAMETRO	limite																	
Mesofilos aerobios y anaerobios:	AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL																	
<b>Requisitos Nutricionales</b>	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018, para Atún enlatado en agua y Atún enlatado en aceite.																	
<b>Otras características del producto</b>	El peso escurrido 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.																	

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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. 0000683 de 2012.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	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. SAP 200002116 Atún Lomo en aceite peso neto 1800 g mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos.
--------------------------------------	----------------------------------	--

	<p><b>Empaque y/o Embalaje</b></p>	<p>SAP 200001069 / SAP 200001070 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.</p> <p>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.</p>
	<p><b>Rotulado</b></p>	<p>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><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></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><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></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><b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>✓ 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).</li> <li>✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Carnicos o ISO 22000 o FSSC 22000.</li> </ul>
--	---

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

<p><b>CONTROL DE CAMBIOS</b></p>	
<p><b>VERSIÓN</b></p>	<p><b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b></p>
<p>1</p>	<p>Versión inicial.</p>
<p>2</p>	<p>Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC-512-1.</p>
<p>3</p>	<p>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.</p>
<p>4</p>	<p>Se cambia requisito "El producto se recibe en bodegas 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 (24/04/2011)</p>
<p>5</p>	<p>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.</p>
<p>6</p>	<p>Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se 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% como fino.</p>
<p>7</p>	<p>Se baja el gramaje 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.</p>

8	Se ajustan códigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentación del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 o 3 piezas.																				
9	Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos según la Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO EN mg/Kg (ppm)</th> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cadmio (Cd)</td> <td>0.1</td> <td>Azúcar en peso (con azúcar)</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)</td> <td>0.2</td> <td>Composición de Calcio</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0.2</td> <td>Ácido ascórbico (Vit. C)</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td>0.01</td> <td>Peso en agua (Peso)</td> <td>37</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO EN mg/Kg (ppm)	Requisito	Límite máximo	Cadmio (Cd)	0.1	Azúcar en peso (con azúcar)	37	Mercurio (Hg)	0.2	Composición de Calcio	37	Plomo (Pb)	0.2	Ácido ascórbico (Vit. C)	37	Metilmercurio	0.01	Peso en agua (Peso)	37
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO EN mg/Kg (ppm)	Requisito	Límite máximo																		
Cadmio (Cd)	0.1	Azúcar en peso (con azúcar)	37																		
Mercurio (Hg)	0.2	Composición de Calcio	37																		
Plomo (Pb)	0.2	Ácido ascórbico (Vit. C)	37																		
Metilmercurio	0.01	Peso en agua (Peso)	37																		
10	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. En el empaque se incluye: "en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)" cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social.																				
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajustaron las certificaciones así: <ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>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).</li> <li>Certificación HACCP – Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.</li> </ul>																				
12	Se adiciona presentación 1800 gramos, SAP 200002116. En otras características del Producto se adiciona requisito basado en la Resolución 0148 de 2007: "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones". Se adiciona en Contenido del Producto requisito Peso escurrido 104 gramos Mínimo. SAP 200002116 Peso Neto Mínimo: Lata 1800 gr peso Neto Mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200002116: Caja de cartón corrugado x 6 unidades para presentación de 1800 gramos. En empaque se adiciona: "SAP 200002116: En base 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."																				
13	En descripción del producto se actualiza información basado en la Resolución 0148 de 2007																				
14	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.																				
15	Se ajusta información a formato PA-FO-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.																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

10/1/2020

10/1/2020

10/1/2020

10/1/2020

10/1/2020



10/1/2020

10/1/2020

10/1/2020

10/1/2020



PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TÍTULO:</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Código: PA-FO-75	
			Versión No.: 00	Página: 1 de 3
			Fecha:	12 / 07 / 2018
				



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AVENA SABORIZADA</b>
--------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347
	Clasificación	AVENA
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable; la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos; contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.																														
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácidos grasos libres en base seca (%)</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>-</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)</td> <td>-</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>6,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Actividad enzimática</td> <td colspan="2">Negativa después de 15 min.</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	Mínimo	Máximo	Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8	Humedad (%)	-	11,5	Proteína (%)	10,5	-	Cenizas (%)	-	2,1	Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3,2	Grasas (%)	6,0	-	Fibra cruda (%)	-	3	Actividad enzimática	Negativa después de 15 min.	
	Requisitos	Mínimo	Máximo																													
	Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8																													
	Humedad (%)	-	11,5																													
Proteína (%)	10,5	-																														
Cenizas (%)	-	2,1																														
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3,2																														
Grasas (%)	6,0	-																														
Fibra cruda (%)	-	3																														
Actividad enzimática	Negativa después de 15 min.																															
	Referencia: Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160																															
Requisitos Microbiológicos	<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 mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E.coli (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección e identificación de Salmonella en 25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>5.000</td> <td>20.000</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	n	c	m	M	Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1.000	Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-	Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-	Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5.000	20.000			
Requisitos	n	c	m	M																												
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1.000																												
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-																												
Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-																												
Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5.000	20.000																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.																															
Contenido	SAP 200001713: Bolsa x 500 gramos mínimo SAP 200000347: Tarro x 450 gramos mínimo SAP 200002284: Bolsa x 250 gramos mínimo																															
Requisitos Normativos	NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 de 2013.																															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas SAP 200000347 Caja *24 Tarros
---------------------------	----------------------------	--

*Handwritten signature*



PROCESO:				<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La Unidad de abastecimiento</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>		Código: PA-FO-75			 <small>General Directorate of Food</small>	
			Versión No. 00		Página 2 de 3		
	Fecha:	12	07	2018			

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas 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	SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005; Resolución 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.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</li> <li>Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>Certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena)</li> <li>Puede presentar: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Certificado ISO 9001 vigente</li> </ul> </li> </ul>

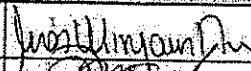
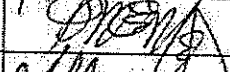
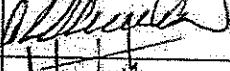

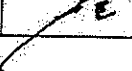
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>FEBRERO DE 2021</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte (certificado favorable Vigente).
3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteína de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.
4	Se actualizan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la naturaleza del producto.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBNE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. 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 garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.
6	Inclusión Código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y

*[Handwritten signature]*

PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07
				

	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 adiciona certificación de calidad ISO 9000.																																																											
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira códigos SIC donde se menciona. Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Artículos en SAP Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así:																																																											
8	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">VALORES</th> <th colspan="3">Requisitos</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>Acción grase libre en base seca (%)</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%)</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>Almidón (%)</td> <td>-</td> <td>11,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>6</td> <td>9</td> <td>Proteína (%)</td> <td>10,5</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>Caroteno (%)</td> <td>-</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato (%)</td> <td>79</td> <td>79</td> <td>Caroteno (se sumo aditivos minerales) (%)</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (%)</td> <td>4</td> <td>7</td> <td>Grasa (%)</td> <td>6,5</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Oranulometría referido en maíz d10</td> <td>2%</td> <td>3%</td> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Actividad enzimática</td> <td colspan="2">Regulador después de 15 min</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160. En otras características del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)". En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997. En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.</p>	COMPONENTE	VALORES		Requisitos			Min	Max	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad (%)	6	8	Acción grase libre en base seca (%)	-	8	Cenizas (%)	1	2	Almidón (%)	-	11,5	Proteína (%)	6	9	Proteína (%)	10,5	2,1	Grasa (%)	4	6	Caroteno (%)	-	3,2	Carbohidrato (%)	79	79	Caroteno (se sumo aditivos minerales) (%)	-	3	Fibra dietaria (%)	4	7	Grasa (%)	6,5	3	Oranulometría referido en maíz d10	2%	3%	Fibra cruda (%)	-	-				Actividad enzimática	Regulador después de 15 min	
COMPONENTE	VALORES		Requisitos																																																									
	Min	Max	Requisitos	Mínimo	Máximo																																																							
Humedad (%)	6	8	Acción grase libre en base seca (%)	-	8																																																							
Cenizas (%)	1	2	Almidón (%)	-	11,5																																																							
Proteína (%)	6	9	Proteína (%)	10,5	2,1																																																							
Grasa (%)	4	6	Caroteno (%)	-	3,2																																																							
Carbohidrato (%)	79	79	Caroteno (se sumo aditivos minerales) (%)	-	3																																																							
Fibra dietaria (%)	4	7	Grasa (%)	6,5	3																																																							
Oranulometría referido en maíz d10	2%	3%	Fibra cruda (%)	-	-																																																							
			Actividad enzimática	Regulador después de 15 min																																																								
9	En otras características del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de Protección Social de plaguicidas.																																																											
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.																																																											
11	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricación". También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.																																																											

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	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	

1. 100%

2. 100%

3. 100%

4. 100%

5. 100%



6. 100%

7. 100%

8. 100%

9. 100%

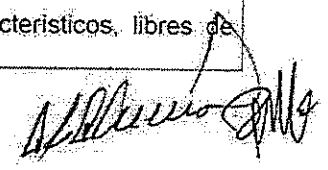
100%  
100%  
100%  
100%  
100%  
100%  
100%  
100%  
100%  
100%

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	Versión No. 01	Página 1 de 4
		Fecha:	26
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AZÚCAR BLANCO</b>
--------------------------	----------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Caña de Azúcar																																																																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETRO</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polarización a 20°C, °Z</td> <td>99,4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0,07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm, UI</td> <td>-</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm, UI</td> <td>-</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de Azufre (SO<sub>2</sub>) mg/kg</td> <td>-</td> <td>&lt;10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Ultima Actualización)</i></p>	REQUISITO	PARAMETRO		MINIMO	MAXIMO	Polarización a 20°C, °Z	99,4	-	Cenizas % m/m	-	0,15	Humedad Granulado % m/m	-	0,07	Color a 420 nm, UI	-	400	Turbiedad a 420 nm, UI	-	250	Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> ) mg/kg	-	<10,0																																															
	REQUISITO	PARAMETRO																																																																						
		MINIMO	MAXIMO																																																																					
	Polarización a 20°C, °Z	99,4	-																																																																					
Cenizas % m/m	-	0,15																																																																						
Humedad Granulado % m/m	-	0,07																																																																						
Color a 420 nm, UI	-	400																																																																						
Turbiedad a 420 nm, UI	-	250																																																																						
Dióxido de Azufre (SO <sub>2</sub> ) mg/kg	-	<10,0																																																																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="4">Método filtración por Membrana (UFC/10g)</th> <th colspan="4">técnica Recuento en Placa (UFC/g)</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>250</td> <td>550</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Tctales</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>50</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>15</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>120</td> <td>300</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli /g</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>NA</td> <td>NA</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli /10g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Ultima Actualización)</i></p>	Requisito	Método filtración por Membrana (UFC/10g)				técnica Recuento en Placa (UFC/g)				n	c	m	M	n	c	m	M	Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	5	3	250	550	5	3	20	60	Recuento de Coliformes Tctales	5	3	0	50	5	3	<10	10	Recuento de Mohos	5	3	5	15	5	3	10	40	Recuento de Levaduras	5	3	120	300	5	3	10	40	Recuento de E. Coli /g	5	3	NA	NA	5	3	<10	-	Recuento de E. Coli /10g	5	0	0	-	5	0	NA	NA
Requisito	Método filtración por Membrana (UFC/10g)				técnica Recuento en Placa (UFC/g)																																																																			
	n	c	m	M	n	c	m	M																																																																
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	5	3	250	550	5	3	20	60																																																																
Recuento de Coliformes Tctales	5	3	0	50	5	3	<10	10																																																																
Recuento de Mohos	5	3	5	15	5	3	10	40																																																																
Recuento de Levaduras	5	3	120	300	5	3	10	40																																																																
Recuento de E. Coli /g	5	3	NA	NA	5	3	<10	-																																																																
Recuento de E. Coli /10g	5	0	0	-	5	0	NA	NA																																																																
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.																																																																							
Otras características del producto	<p>El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote.</p> <p>El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad.</p> <p>El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales.</p> <p>El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.</p>																																																																							



<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000085 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001598 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002231 Bulto x 25 Kilogramos. SAP200002155 Paquete de 200 sobres o Tubipacks en Paca x 10 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	<b>SAP 200000085 y SAP 200001598</b> deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. <b>SAP 200002231</b> El empaque debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m <sup>2</sup> , 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefinas para embalaje), también se acepta saco de poliolefina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefinas). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso. <b>SAP 200002155</b> Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere la característica del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe tener abertura abre fácil. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.
<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capítulo VII.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente)</li> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> <li>• 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.</li> <li>• Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe</li> </ul>

entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:** JULIO DE 2021

**CONTROL DE CAMBIOS**



VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																														
1	Versión Inicial																																														
2	Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.																																														
3	Se ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 611, se cambia recibo a 3 meses después de producción.																																														
4	Se retira Requisito Nutricional de adición de Vitamina A del Decreto 1324/1998, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que deroga esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de papel de tres capas de 82 – 85 kg/m2 a El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefina para embalaje), también se acepta saco de poliolefina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefina). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso, se incluye requisito de registro sanitario.																																														
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min. Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Código 690 reemplazado por código 37402, código 255*3 reemplazado por código 37403.																																														
6	Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se adiciona código SAP.																																														
7	Se retira fecha de vencimiento dado que la resolución 5109/07 exige este producto de su declaración.																																														
8	Se ajustan la referencia de códigos SAP de acuerdo al listado de materiales. En Otras características de producto se retira la solicitud de declaración de fecha de vencimiento y se estipula el requisito así: El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos e indicar fecha de empaque o referir número de lote, según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005.																																														
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre del Producto de AZÚCAR a AZÚCAR BLANCO. Se retira el código SIC y se mantiene solo el código SAP que es el aplicable por la entidad. Se ajusta la Clasificación de BLANCO a AZÚCAR. Se ajusta el parámetro de Humedad de 0.075 a 0.07 según lo estipulado en la NTC 611. Se retira del ítem Otras características del producto la siguiente condición "El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos", lo cual no permitía la pluralidad de oferentes.																																														
10	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSION 00. Se actualiza la descripción del Producto según NTC 611 (Sexta Actualización) así: "Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.); constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI". Se actualizan requisitos fisicoquímicos por Sexta actualización de NTC 611 así: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETRO</th> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETRO</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polarización a 20°C</td> <td>99.4</td> <td>-</td> <td>Polarización a 20°C °Z</td> <td>99.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % n/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> <td>Cenizas % n/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>Humedad Granulado % n/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> <td>Humedad Granulado % n/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>Color a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>Turbiedad a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Disolución de Azúcar (ISO) mg/100g</td> <td>-</td> <td>&lt;10.0</td> </tr> </tbody> </table> Se adiciona de donde se toma la referencia de los datos de las tablas en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega información a Otras Características del Producto así: "El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales." Y "El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños". Se cambia referencia "saco a granel de 50 Kilogramos" por "Bulto de 50 Kilogramos" en Contenido y Presentación del producto, con el fin de que los términos sean igual a como se solicita en FTN.	REQUISITO	PARAMETRO		REQUISITO	PARAMETRO		MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO	Polarización a 20°C	99.4	-	Polarización a 20°C °Z	99.4	-	Cenizas % n/m	-	0.15	Cenizas % n/m	-	0.15	Humedad Granulado % n/m	-	0.07	Humedad Granulado % n/m	-	0.07	Color a 420 nm UI	-	400	Color a 420 nm UI	-	400	Turbiedad a 420 nm UI	-	400	Turbiedad a 420 nm UI	-	250				Disolución de Azúcar (ISO) mg/100g	-	<10.0
REQUISITO	PARAMETRO		REQUISITO	PARAMETRO																																											
	MINIMO	MAXIMO		MINIMO	MAXIMO																																										
Polarización a 20°C	99.4	-	Polarización a 20°C °Z	99.4	-																																										
Cenizas % n/m	-	0.15	Cenizas % n/m	-	0.15																																										
Humedad Granulado % n/m	-	0.07	Humedad Granulado % n/m	-	0.07																																										
Color a 420 nm UI	-	400	Color a 420 nm UI	-	400																																										
Turbiedad a 420 nm UI	-	400	Turbiedad a 420 nm UI	-	250																																										
			Disolución de Azúcar (ISO) mg/100g	-	<10.0																																										

	<p>En Normatividad se adiciona requerimiento "Resolución 2674 de 2013".                  Se actualiza información de Condiciones de Transportes y almacenamiento: <i>"El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."</i>                  Se actualiza información en Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador así:                  • Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente)                  • Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.                  • Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado."</p>
11	Se adiciona código SAP 200002181, Bulto x 25 Kg a granel de Azúcar blanco, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
12	Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
13	Se retira SAP 200000086, azúcar blanco bulto X 50 kg, en razón a que la res.2400 de 1979 recomienda no sobrepasar los 25 kg.
14	Se modifica código SAP 200002181 azúcar blanco bulto x 25 kg por SAP 200002231. Se retira código SAP 200002155 por no estar en uso. Se adiciona código SAP 200001598 azúcar x Kg.
15	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado.
16	Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
17	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 ajustan requisitos microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 611 (Última Actualización). Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje <i>"Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación".</i> Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador <i>"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",</i> teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Jul/21.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD. Abastecimiento Clase I	Ing. Afim. Jenny Patricia Motta Romero	27-JUL-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	30-JUL-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	

Coronel  
 Juan Carlos Riveros Pineda  
SECRETARÍA GENERAL DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS  
 CARRERA 140 # 100-100, BOGOTÁ, COLOMBIA  
 TEL: (57) 1 234 5678  
 FAX: (57) 1 234 5678  
 CORREO: JCP@SGASPS.gov.co



<p>PROCESO</p> <p align="center"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
	<p>TITULO</p> <p align="center"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>		<p>Código: PA-FO-75</p>
			<p>Versión: No. 01</p>
			<p>Página 1 de 4</p>
		<p>Fecha: 26 03 2021</p>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA</b>
--------------------------	--

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Azúcar, cocoa en polvo, reguladores de acidez, sal, sabor artificial, vitaminas y minerales (A, D, B2, B1, hierro y calcio) y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																													
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao</td> <td>2%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Tiempo de instantaneidad</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcar</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad	-	4%	Contenido de grasa de cacao	2%	-	Tiempo de instantaneidad	-	30	Contenido de azúcar	-	71%														
	Parámetro	Mínimo	Máximo																												
	Humedad	-	4%																												
	Contenido de grasa de cacao	2%	-																												
Tiempo de instantaneidad	-	30																													
Contenido de azúcar	-	71%																													
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo:</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10.000</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>&lt;10</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli UFC/g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohs y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. 25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p align="center">Requisitos microbiológicos – Referencia: Tabla 2 – NTC 518:2008</p>	Microorganismo:	n	c	m	M	Recuento de microorganismos aerobios UFC/g	3	1	10.000	10.000	Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	1	<10	30	Recuento de E. Coli UFC/g	3	0	<10	-	Recuento de Mohs y Levaduras UFC/g	3	1	100	300	Detección de Salmonella spp. 25g	5	0	0	-
Microorganismo:	n	c	m	M																											
Recuento de microorganismos aerobios UFC/g	3	1	10.000	10.000																											
Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	1	<10	30																											
Recuento de E. Coli UFC/g	3	0	<10	-																											
Recuento de Mohs y Levaduras UFC/g	3	1	100	300																											
Detección de Salmonella spp. 25g	5	0	0	-																											
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																														
<b>Otras características del producto</b>	<p>La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá ser mayor de 2 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																														

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200002131 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200002335 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G, embalado en caja x 24 Bolsas.
--------------------------------------	----------------------------------	---

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

		SAP 200001620 Bebida Achocolatada Instantánea Tarro *300 G Embalado en caja de 30 Tarros SAP 200002233 Bebida Achocolatada Instantánea Bulto x 25 kilogramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá estar empacado de la siguiente manera:  SAP 200002131 / SAP 200002335 Debe estar empacado: bolsa BOPP + metalizado + Foil + Pebd con zipper. SAP 200001620 Debe estar empacado en envase plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. SAP 200002233 Debe estar empacado en bulto laminado x 25 Kg.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>- 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).</li> <li>- Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000</li> </ul> <p>El proveedor puede presentar: Certificado BPM o Certificado BASC emitido por autoridad sanitaria competente.</p>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Noviembre de 2021</b>
-----------------------------	--------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000, se retira el requisito norma técnica 512-1.
3	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000 versión 2.
4	Se cambia requisito específico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación. Se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
5	Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, específicamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos. Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, específicamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos.
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, FSSC 22000 Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
7	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.

8 En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se hace ajuste de la vida útil de producto de 24 meses a mínimo 4 meses. Se adiciona código SAP. Se adiciona certificaciones de calidad para el producto. Se adicionan certificaciones de calidad HACCP, Certificado BASC, Certificado BPM. Se retira ingrediente extracto de malta de la formulación.

9 Se adiciona presentación de 300 gramos y 30 kilos de producto, se especifican condiciones de empaque y presentación de producto, se hace inclusión de la palabra mínimo en el contenido del producto. Se cambian los requisitos microbiológicos según la NTC 518

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1	10000	15000
NMP Coliformes /g	3	1	11	70
NMP Coliformes fecales /g	3	0	<3	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	1	100	200
Detección <i>Salmonella</i> /25g	3	0	0	-
Limite máximo para Aflatoxinas totales	20ppm			

10 Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos según la NTC 3619.

Requisito	Valores		Parámetro	Mínimo	Máximo
	Mín	Max			
pH (10%)	6.0	7.0	Humedad (%)	-	4
Humedad (%)	2.0	4.0	Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	-
Grasa (%)	1.0	3.0	Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30
Ceniza	2.0	3.0	Contenido de azúcar (%)	-	71
Finura	99	99.7			

Microorganismo	n	m	M	c
Recuento de microorganismos aerobios UFC/g	3	1	10000	15000
Recuento de coliformes aerobios UFC/g	3	1	11	70
Recuento de E. coli UFC/g	3	0	<3	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	1	100	200
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	0	-

Microorganismo	n	m	M	c
Recuento de microorganismos aerobios UFC/g	3	1	10000	15000
Recuento de coliformes aerobios UFC/g	3	1	11	70
Recuento de E. coli UFC/g	3	0	<3	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	1	100	200
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	0	-

Se incluye código SIC de la Presentación de 1000 gr. Se ajusta la normatividad de la NTC 518 a la NTC 3619. Se incluyen otras características del Producto.

11 Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto estandarizando el contenido mínimo de vitaminas y minerales, por lo que retira el fumarato ferroso, la vitamina B3, D3 y B12, se deja la vitamina D.

Se ajusta la normatividad de la NTC 3619 Chocolate de mesa Instantáneo a la NTC 518 Cacao en Polvo y sus Mezclas secas con edulcorantes y se incluye la Resolución No. 1511 de 2011 Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano.

Se ajustan los Requisitos Físicoquímicos con base en la NTC 518 y Resolución No. 1511 de 2011, en el parámetro de Grasa, así:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad (%)	-	4
Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	-
Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30
Contenido de azúcar (%)	-	71


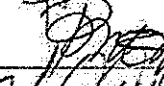


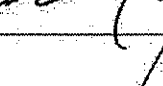
  



Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4%
Contenido de grasa de cacao	14.4%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar	-	71%

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

Microorganismo	n	m	M	c
Recuento de microorganismos aerobios UFC/g	3	1	10000	15000
Recuento de coliformes aerobios UFC/g	3	1	11	70
Recuento de E. coli UFC/g	3	0	<3	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	1	100	200
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	0	-

12	<p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.                  En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: <i>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.</i> En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así: se retira "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación." Se ajusta: "El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción."                  Se ajustan las Certificaciones de Proveedor así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>- 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).</li> <li>- Certificado HACCP o Certificado BASC o Certificado BPM emitido por autoridad sanitaria competente, porque no es un producto clasificado como de Alto Riesgo y cualquiera de las certificaciones solicitadas son suficientes para asegurar la calidad del producto.</li> </ul>
13	<p>Se retira código SAP 200000776 presentación Bolsa x 1000 gramos mínimo, ya que esta presentación ya no se utiliza en la entidad y el código se encuentra bloqueado en sistema SAP, se adiciona código SAP 2000021836 presentación Bulto 25 Kg. Se adiciona referencia requisitos microbiológicos, además en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013.</p>
14	<p>Se retira código SAP 200000813 Bulto x 30 kilogramos mínimo, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no es recomendado sobrepasar cargas superiores a 25 kg.                  Se retira código SAP 200000097 bebida achocolatada por 300 g por SAP 200001620, SAP 200002183 Bulto x 25 kilogramos mínimo por SAP 200002233 bebida achocolatada instantánea *25 Kg, se modifica código SAP 200000096 por SAP 200002131 Bebida achocolatada * 200 g.</p>
15	<p>Se ajusta control de cambios unificando los cambios del ítem 14 e ítem 15 (actualización 25 Nov 2020), ya que por error de digitación se partió información en dos filas. Y se organiza continuación de los cambios.                  Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos" se ajustan los requerimientos de vida útil. Se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000. Y se ajusta puede presentar certificación BASC o BPMI.</p>
16	<p>Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002335, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes de acuerdo con la naturaleza del producto. <i>Cambios realizados por JPMR fecha Noviembre/2021</i></p>

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

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

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

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.



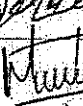


REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes:	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.																																						
	Requisitos Físicoquímicos:	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Min</th> <th>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>12</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en Fracción de Masa Expresado como %</td> <td>30</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante.</p> <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 %	12	20	Carbohidratos en Fracción de Masa Expresado como %	30	-																										
	Requisitos	Min	Max																																					
	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85																																					
	Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	12	20																																					
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresado como %	30	-																																						
Requisitos Microbiológicos:	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frecuencia de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de mohos, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>20</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de esporas Clostridium surjo reductoras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de coliformes totales en placa, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Frecuencia de Escherichia coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;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	n	m	M	c	Frecuencia de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2	Frecuencia de mohos, UFC/g	5	10	10	2	Frecuencia de levaduras, UFC/g	5	20	100	2	Frecuencia de esporas Clostridium surjo reductoras, UFC/g	5	<10	-	0	Frecuencia de coliformes totales en placa, UFC/g	5	<10	10	2	Frecuencia de Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0	Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg	Contenido de Plomo (Pb)	0,05
Requisitos	n	m	M	c																																				
Frecuencia de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2																																				
Frecuencia de mohos, UFC/g	5	10	10	2																																				
Frecuencia de levaduras, UFC/g	5	20	100	2																																				
Frecuencia de esporas Clostridium surjo reductoras, UFC/g	5	<10	-	0																																				
Frecuencia de coliformes totales en placa, UFC/g	5	<10	10	2																																				
Frecuencia 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"> <li>• Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.</li> <li>• El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeidad o revenimiento.</li> <li>• Como aditivos solo se permite el uso de pectinas.</li> <li>• 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.</li> <li>• No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.</li> </ul>																																							

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984.	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<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>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo.                  SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.                  El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.</p>
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente).</li> <li>✓ 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.</li> </ul>	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>AGOSTO DE 2021</b>	

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELENO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105- SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011. Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona - Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto: (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleno envuelto en hoja de bihaa código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	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				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TITULO:</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07
				



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CALDO DE GALLINA EN CUBO</b>
--------------------------	---------------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	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:	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>6 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Densidad (%)</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 (%)	990 g/lit	Cloruros (%)	12.5 máximo	Proteína (%)	11 g/kg mínimo	Nitrógeno total (mg)	100 mínimo																											
	COMPONENTE	VALORES																																							
	Humedad (%)	6 Máximo																																							
	Densidad (%)	990 g/lit																																							
	Cloruros (%)	12.5 máximo																																							
Proteína (%)	11 g/kg mínimo																																								
Nitrógeno total (mg)	100 mínimo																																								
Requisitos Microbiológicos:	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesofilos aerobios, /g</td> <td>3</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>2x10<sup>5</sup></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>&lt;3</td> <td>11</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Stafilococos</i> coagulasa positiva/g</td> <td>3</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Clostridium perfringens</i>, UFC /g</td> <td>3</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>4</sup></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 mesofilos aerobios, /g	3	10 <sup>4</sup>	2x10 <sup>5</sup>	1	NMP Coliformes totales /g	3	20	500	1	NMP Coliformes fecales /g	3	<3	11	0	Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1	Recuento <i>Stafilococos</i> coagulasa positiva/g	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	1	Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	1	Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	-	-
Parámetro	n	m	M	C																																					
Recuento mesofilos aerobios, /g	3	10 <sup>4</sup>	2x10 <sup>5</sup>	1																																					
NMP Coliformes totales /g	3	20	500	1																																					
NMP Coliformes fecales /g	3	<3	11	0																																					
Mohos (M) y levaduras (L), /g	3	500	1.000	1																																					
Recuento <i>Stafilococos</i> coagulasa positiva/g	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	1																																					
Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	-	-																																					
Requisitos Nutricionales:	No Aplica																																								
Otras características del producto:	<p>El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limite máximo (mg/Kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo como Pb En producto deshidratados:</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Limite máximo (mg/Kg)	Plomo como Pb En producto deshidratados:	1																																				
Requisito	Limite máximo (mg/Kg)																																								
Plomo como Pb En producto deshidratados:	1																																								
Contenido:	Cubo entre 11gr y 12gr. Aproximadamente peso mínimo cada Unidad.																																								
Requisitos Normativos:	NTC 1995, Resolución 2674 de 2013.																																								

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Unidad embalado en caja *24 Display *48 Cubos
---------------------------	---------------------------	---

*[Handwritten Signature]*

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO:</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			



	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 de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco con sistema hon met.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min 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.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	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
---	--


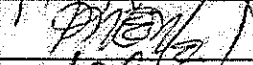

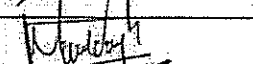
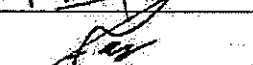
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>FEBRERO DE 2021</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>																													
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																												
1	Versión Inicial.																												
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1995 "ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR Y LOS METODOS DE ENSAYO A QUE DEBEN SOMETERSE LOS CALDOS CONSOMES". Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.																												
3	Se retira ISO 9001.																												
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) por nueva modalidad de contratación.																												
5	Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona requisito certificación de calidad FSSC 22000, para pluralidad de oferentes en el mercado. Se retira código 25156 dado que las especificaciones de gramaje o presentación están dados en rango de gramaje.																												
6	Se retira del requerimiento normativo la NTC 4423 dado que el producto no tiene las características de un producto pastoso o semi viscoso. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995.																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #cccccc;">PARÁMETROS</th> <th style="background-color: #cccccc;">N</th> <th style="background-color: #cccccc;">m</th> <th style="background-color: #cccccc;">M</th> <th style="background-color: #cccccc;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Esporas Clostridium sulfito reductor</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>B Cereus</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales NMP/gr.</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>					PARÁMETROS	N	m	M	C	Esporas Clostridium sulfito reductor	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	100	1000	1	B Cereus	3	100	1000	1	Recuento de coliformes fecales NMP/gr.	3	4	40	1
PARÁMETROS	N	m	M	C																									
Esporas Clostridium sulfito reductor	3	100	1000	1																									
Recuento de Mohos y Levaduras	3	100	1000	1																									
B Cereus	3	100	1000	1																									
Recuento de coliformes fecales NMP/gr.	3	4	40	1																									



*[Handwritten Signature]*

PROCESO				<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unidad de nuestros Fuertes</small>	<b>TÍTULO:</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>			 <small>Grupo Social y Económico de la Defensa</small>		
		Versión No. <b>00</b>		Página <b>3</b> de <b>3</b>			
		Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>	<b>2018</b>		

<b>7</b>	<p>Se ajusta todo el contenido de la ficha al nuevo formato.</p> <p>Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por la que se maneja en el mercado.</p>
<b>8</b>	<p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>La Clasificación se cambia de Mezclas a Condimentos como se tiene actualmente clasificado en sistema SAP.</p> <p>En presentación del producto, se adiciona requerimiento x 11 – 12 gr. Ya que así aparece en Ficha técnica de negociación.</p> <p>En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: ... fabricación y Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaçado. Se adiciona: ...recepción del producto.</p> <p>Se adiciona en certificaciones Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente).</p>
<b>9</b>	<p>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajusta información requisitos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p>

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



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</b>
--------------------------	-------------------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes:</b>	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.												
	<b>Requisitos Físicoquímicos:</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao</td> <td>11%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcar</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos - NTC 793, el contenido de cacao se referencia de la Tabla 2 - Resolución 1511 de 2011</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad	-	3%	Contenido de grasa de cacao	11%	-	Contenido de azúcar	-	71%
	Parámetro	Mínimo	Máximo											
	Humedad	-	3%											
	Contenido de grasa de cacao	11%	-											
Contenido de azúcar	-	71%												
<b>Requisitos Microbiológicos:</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>10<sup>6</sup>00</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa UFC/g</td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td> <td>Ausente</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25g</td> <td>10<sup>0</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos - NTC 793</p>	Microorganismo	m	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	10 <sup>6</sup> 00	Recuento de coliformes en placa UFC/g	10 <sup>5</sup>	Recuento de Escherichia coli UFC/g	Ausente	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	10 <sup>6</sup>	Detección de Salmonella 25g	10 <sup>0</sup>	
Microorganismo	m													
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	10 <sup>6</sup> 00													
Recuento de coliformes en placa UFC/g	10 <sup>5</sup>													
Recuento de Escherichia coli UFC/g	Ausente													
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	10 <sup>6</sup>													
Detección de Salmonella 25g	10 <sup>0</sup>													
<b>Requisitos Nutricionales:</b>	No Aplica													
<b>Otras características del producto:</b>	<p>No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción. El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>2 mg / kg</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>20 mg / kg</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Límite máximo	Plomo (Pb)	2 mg / kg	Aflatoxinas	20 mg / kg							
Contaminante	Límite máximo													
Plomo (Pb)	2 mg / kg													
Aflatoxinas	20 mg / kg													

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en la Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793 (Última Actualización). Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten initials]*

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001623 Unidad *500g embalado en caja *48 o *50 Unidades. SAP 200000771 Chocolate Con Azúcar Empaque Flow Pack *500g en caja *48 o *50 Unidades. SAP 200000909 Unidad *1000 embalado en caja *24 o *25 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos) objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Para el empaque secundario Caja de Cartón Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todo lo estipulado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>- Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) o ISO 22000 o FSSC 22000</li> </ul> <p>Adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente.</p>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Noviembre de 2021</b>
-----------------------------	--------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado.
3	Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC-33913 Reemplazado por SI37440
4	Se retira requisito de Certificación IQNET.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 793 Establece los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el Chocolate de Mesa. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuándo Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011 para rotulado de producto.
6	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según Resolución No. 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
7	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira cualquiera de las dos estructuras deben asegurar la buena conservación e higiene del producto. Se adiciona código SAP.
8	Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao).

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao)</li> <li>- Certificación BASC</li> </ul> <p>Se adiciona a fin de garantizar términos comparables en calidad y costo en el mercado.</p>																																				
9	<p>Dentro de los Requisitos Físicoquímicos, se dejan solo los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Sin azúcares</th> <th colspan="2">Con azúcares</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)</td> <td>14.4</td> <td>-</td> <td>14.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Contenido de humedad (%)</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao</td> <td>14.4%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Humedad</td> <td>-</td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>De acuerdo a los requisitos establecidos en la NTC 793 y en Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011. Se adiciona "CON AZÚCAR" al nombre del Producto.</p>	Requisito	Sin azúcares		Con azúcares		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)	14.4	-	14.4	-	Contenido de azúcares totales (%)	-	-	-	71	Contenido de humedad (%)	-	30	-	30	Parámetro	Mínimo	Máximo	Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14.4%	-	Contenido de azúcares totales	-	71%	Contenido de Humedad	-	30%
Requisito	Sin azúcares		Con azúcares																																		
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo																																	
Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)	14.4	-	14.4	-																																	
Contenido de azúcares totales (%)	-	-	-	71																																	
Contenido de humedad (%)	-	30	-	30																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																			
Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14.4%	-																																			
Contenido de azúcares totales	-	71%																																			
Contenido de Humedad	-	30%																																			
10	<p>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>Se modifican los Requisitos Físicoquímicos en el Parámetro: Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%), de 14.4% a 11% mínimo, de conformidad con la Res. Min. Protección Social 1511 de 2011 Capítulo IV tabla No. 2 y se dejan los demás parámetros aplicables al chocolate de mesa conforme a la NTC 793 Numeral 5. Tabla 1:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao</td> <td>14.4%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcares totales</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Humedad</td> <td>-</td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao</td> <td>11%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcar</td> <td>-</td> <td>71%</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 793: 2006      Contenido de grasa de cacao de Resolución 1511/2011</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14.4%	-	Contenido de azúcares totales	-	71%	Contenido de Humedad	-	30%	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad	-	30%	Contenido de grasa de cacao	11%	-	Contenido de azúcar	-	71%												
Parámetro	Mínimo	Máximo																																			
Contenido de grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14.4%	-																																			
Contenido de azúcares totales	-	71%																																			
Contenido de Humedad	-	30%																																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																																			
Humedad	-	30%																																			
Contenido de grasa de cacao	11%	-																																			
Contenido de azúcar	-	71%																																			
11	<p>Se actualiza formato PA-FO-75, se incluye código SAP 200000909 presentación de 1000gr. La clasificación se cambia de Bebidas a Chocolate, se coloca donde se toma referencia para los requisitos físicoquímicos. Se agrega requisitos para contenido presentación del producto y empaque, la clasificación del producto se cambia de bebidas a Chocolate basado en clasificación Sistema SAP. En otras características del producto se adiciona requisitos para límites máximos de metales y contaminantes. En certificaciones en acta de vista sanitaria se agrega condición: "o favorable con condiciones".</p>																																				
12	<p>Se modifica código SAP 200000174 Chocolate de mesa con azúcar x 500 g, por SAP 200001623.</p>																																				
13	<p>Se modifica información presentación del producto conforme marejo logístico del mercado se ajustan los requerimientos de vida útil.</p>																																				
14	<p>Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se modifica tiempo de vida útil de 6 a 12 meses, en rotulado se adiciona requisito de declaración de alérgenos en empaque, se ajusta requerimientos en empaque, se elimina requerimiento certificación ISO 90001, se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000, se ajusta: "adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente". Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</p>																																				
15	<p>Se incluye código SAP 200000771 de acuerdo con listado enviado por tecnología y validado por SGOL y que está en uso por las regionales. Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.</p>																																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta 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 Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100 100 100



100 100 100

100 100 100

100 100 100

100 100 100



<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	<b>Código: PA-FO-75</b>		
		<b>Versión No: 00</b>		<b>Página 1 de 3</b>
	<b>Fecha:</b>	<b>12</b>		<b>07</b>



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>COLOR CORRIENTE</b>
--------------------------	------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas.																									
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="795 829 1193 934"> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>PARAMETRO</th> </tr> <tr> <td>Humedad (Máximo)</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Densidad (g/l)</td> <td>800 - 940</td> </tr> </table>	REQUISITO	PARAMETRO	Humedad (Máximo)	12%	Densidad (g/l)	800 - 940																			
	REQUISITO	PARAMETRO																									
	Humedad (Máximo)	12%																									
	Densidad (g/l)	800 - 940																									
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="625 1008 1364 1165"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991.	PARAMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1
	PARAMETROS	N	m	M	C																						
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																							
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1																							
<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1																							
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																							
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																										
<b>Otras características del producto</b>	Olor: inolor Color: rojo naranja o Amarillo Intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado.																										
<b>Contenido</b>	SAP 200001559 Peso neto de 500 gramos mínimo. SAP 200000205 Peso neto de 125 gramos mínimo.																										
<b>Requisitos Normativos</b>	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013.																										

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras. SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds.
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>	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.
	<b>Empaque</b>	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	<b>Rotulado</b>	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	<b>Vida Útil</b>	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.

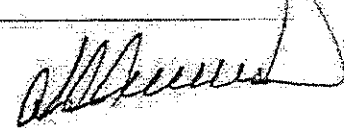
*BMW*


PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12		07

**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).

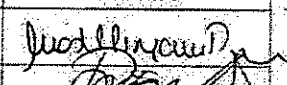
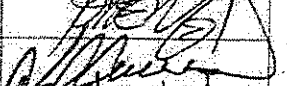
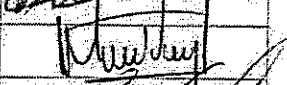


**FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																												
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 - 37945); 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 - 37945); 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 productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.																												
5	Se retira ISO 9001																												
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (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 Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.																												
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y 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.																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>N</th> <th>P</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>1</td> <td>500</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 40</td> <td>2</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 50</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>14.0%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 40</td> <td>95%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 50</td> <td>90%</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRO	N	P	M	C	Humedad	1	500	500	1	Granulometría Malla 40	2	11	10	1	Granulometría Malla 50	3	5	3	1	COMPONENTE	VALORES	Humedad	14.0%	Granulometría Malla 40	95%	Granulometría Malla 50	90%
PARAMETRO	N	P	M	C																									
Humedad	1	500	500	1																									
Granulometría Malla 40	2	11	10	1																									
Granulometría Malla 50	3	5	3	1																									
COMPONENTE	VALORES																												
Humedad	14.0%																												
Granulometría Malla 40	95%																												
Granulometría Malla 50	90%																												
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.																												
10	Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.																												
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP.																												





<b>PROCESO:</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		<b>Código:</b> PA-FO-75	
			<b>Versión No.</b> 00	<b>Página</b> 3 de 3
	<b>Fecha:</b>	<b>12</b>	<b>07</b>	<b>2018</b>

	<p>En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo concentrado"</p> <p>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.</p> <p>De la vida útil se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaçado"</p> <p>En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación.</p> <p>Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).</p>
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.
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
<b>Elaboró</b>	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No: 00	Página 1 de 3		
		Fecha: 12 07 2018			



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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Comino																								
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>Mínimo (%)</th> <th>Máximo (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>—</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>—</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas Insolubles</td> <td>—</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Fibra Bruta</td> <td>—</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial</td> <td>1.5</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos comino- Resolución 4241 de 1991.</p>	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	—	14%	Cenizas	—	12%	Cenizas Insolubles	—	4	Fibra Bruta	—	30	Aceite esencial	1.5	—						
	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)																							
	Humedad	—	14%																							
	Cenizas	—	12%																							
	Cenizas Insolubles	—	4																							
Fibra Bruta	—	30																								
Aceite esencial	1.5	—																								
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991.</p>	PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1
PARÁMETROS	N	m	M	C																						
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																						
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g	3	100	1000	1																						
<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1																						
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre calido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro																									
Contenido	SAP 200001561 Peso neto de 500 gramos. SAP 200000206 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 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado 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. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rótulo 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

*[Handwritten signature]*

PROCESO		<b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha: 12 07 2018			

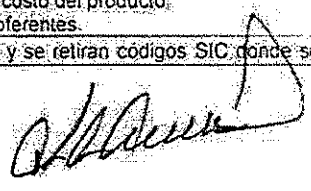
de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.


**CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ 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 ACTUALIZACION DE CONTENIDO:** **MARZO DE 2021**

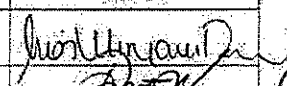
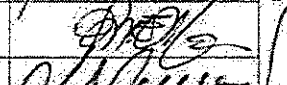
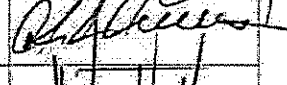
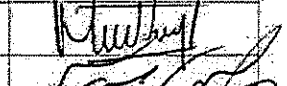
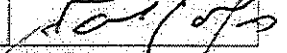
**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS																																																															
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 físicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.																																																															
5	Se retira ISO 9001																																																															
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra																																																															
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra																																																															
8	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.																																																															
9	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 físicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira. Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto.																																																															
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="5">PARÁMETROS</th> <th colspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th></th> <th>N</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>C</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>14.00%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>3</td> <td>11</td> <td>15</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>15.00%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas totales</td> <td>15</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>15.00%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucosa</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>15.00%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucosa (Mínimo)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>15.00%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS					COMPONENTES		VALORES			N	M	M	C					Humedad	10	100	100	1			14.00%		Grasas totales	3	11	15	1			15.00%		Proteínas totales	15	1	1	1			15.00%		Glucosa							15.00%		Glucosa (Mínimo)							15.00%	
PARÁMETROS					COMPONENTES		VALORES																																																									
	N	M	M	C																																																												
Humedad	10	100	100	1			14.00%																																																									
Grasas totales	3	11	15	1			15.00%																																																									
Proteínas totales	15	1	1	1			15.00%																																																									
Glucosa							15.00%																																																									
Glucosa (Mínimo)							15.00%																																																									
10	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 y 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.																																																															
11	Se ajustan los requisitos Físicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.																																																															
12	Se actualizo formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y se retiran códigos SIC donde se																																																															



		<b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>	
<b>TITULO</b> <b>FICHA TECNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		<b>Código: PA-FO-75</b>	
		<b>Versión No. 00</b>	<b>Página 3 de 3</b>
		<b>Fecha:</b>	<b>12 07 2018</b>

	<p>menciona en el documento debido a que ya no son utilizados por la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos basados en la Resolución 4241 de 1991.</p> <p>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.</p> <p>De la vida útil se cambia a mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaçado".</p> <p>Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).</p>
13	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.
14	Se actualiza código SAP 200000208 Comino 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 comino molido x 125 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	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	

11-101

11-102

11-103

11-104

11-105



11-106

11-107

11-108

11-109



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>FRIJOL BLANQUILLO</b>
--------------------------	--------------------------

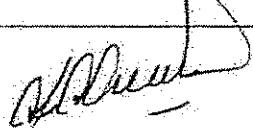

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200002285 / SAP 200001601 / SAP 200002236
	<b>Clasificación</b>	GRANOS
	<b>Descripción del Producto</b>	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna; perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida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

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

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg. SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg. SAP 200002236 Bulto x 25 Kilogramos.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	<p>SAP 200002285 - SAP 200001601 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques deben ser de primer uso.</p> <p>SAP 200002236 bulto 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, corridos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.</p>

#

	Rotulado:	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		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.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>



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

CONTROL DE CAMBIOS																													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	Versión Inicial.																												
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique).																												
3	<p>Se adiciona códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td>10<sup>a</sup></td> <td>10<sup>b</sup></td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos.			MOHOS	10 <sup>a</sup>	10 <sup>b</sup>																	
REQUISITO	VALORES X GR.																												
	MIN	MAX																											
Granos secos.																													
MOHOS	10 <sup>a</sup>	10 <sup>b</sup>																											
4	<p>Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16594 y SAP 200000262. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 36752 a 29330. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal. Se hace inclusión del Grado 2, en el ítem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.5</td> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>1.5</td> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>0.5</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>0.5</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>1.0</td> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>2.0</td> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.5	MATERIA DURA	0.2	GRANOS DAÑADOS	1.5	GRANOS DAÑADOS	2.0	GRANOS PARTIDOS	0.5	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	0.5	GRANOS ABIERTOS	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA																										
MATERIA DURA	0.5	MATERIA DURA	0.2																										
GRANOS DAÑADOS	1.5	GRANOS DAÑADOS	2.0																										
GRANOS PARTIDOS	0.5	GRANOS PARTIDOS	1.0																										
GRANOS ABIERTOS	0.5	GRANOS ABIERTOS	1.0																										
VARIEDADES DE CONTRASTE	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0																										
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0																										
5	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica CODIGO SAP 200000264, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización. Se corrige en presentación del producto código SAP 200000262, se cambia de "Bolsa reempacado por 500gr x 25 Kilos" a "SAP 200000262 PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR".</p>																												

6	Se adiciona código SAP 200000264 Bulto x 50 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bulto x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
7	Se retira el código SAP 200000264 FRIJOL BLANQUILLO BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.
8	Se modifican códigos SAP 200000276 Frijol Blanquillo * 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001068 Frijol Blanquillo * Kg por SAP 200001826 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 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 daños mecánicos: corridos, magullados, entrecierrtos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 cuarito 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 Julio 21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



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

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

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

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

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

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

*[Handwritten signature]*

		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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
---	---

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



CONTROL DE CAMBIOS																													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	Versión Inicial.																												
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique).																												
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.																												
4	<p>En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>MÓHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	MÓHOS																			
REQUISITO	VALORES X GR.																												
	MIN	MAX																											
Granos secos	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>																											
MÓHOS																													
5	<p>Se incluye la presentación del Frijol Nima por 1 Kg (1000 gr).                      Se cambian los códigos SAP para las presentaciones: 500 gr de 200000273 a 200000274 50 Kg de 200000274 a 200000273.                      Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal.                      Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto". Se cambian los porcentajes máximos en masa de los requisitos físicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> <th>REQUISITO</th> <th>% MAX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> <td>MATERIA DURA</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>1.0</td> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>0.1</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>0.1</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>1.0</td> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>2.2</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td>2.2</td> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.2	MATERIA DURA	0.2	GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	2.0	GRANOS PARTIDOS	0.1	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	0.1	GRANOS ABIERTOS	1.0	VARIETADES DE CONTRASTE	1.0	VARIETADES DE CONTRASTE	2.2	VARIETADES NO CONTRASTANTES	2.2	VARIETADES NO CONTRASTANTES	0.2
REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA																										
MATERIA DURA	0.2	MATERIA DURA	0.2																										
GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	2.0																										
GRANOS PARTIDOS	0.1	GRANOS PARTIDOS	1.0																										
GRANOS ABIERTOS	0.1	GRANOS ABIERTOS	1.0																										
VARIETADES DE CONTRASTE	1.0	VARIETADES DE CONTRASTE	2.2																										
VARIETADES NO CONTRASTANTES	2.2	VARIETADES NO CONTRASTANTES	0.2																										

6.	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.                  La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP.                  Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos.                  Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 200000850, ya que no se utiliza en negociación Bolsa.                  En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización.                  En presentación del Producto se cambia Bolsa reempacado por 500 gramos x 25 kilos a "PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR", corrigiendo ya que la paca viene por 12.5 Kg. y para quedar como se solicita en Bolsa.</p>
7.	<p>Se cambia por código SAP 200002187, Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.</p>
8.	<p>Se retira el código SAP 200000273 FRIJOL NIMA BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.                  Se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.</p>
9.	<p>Se modifica código SAP 200000274 frijol Nima * Lb por SAP 200002288, SAP 200000850 Frijol Nima * Kg por SAP 200001711 y SAP 200002187 Frijol Nima * 25 kg por SAP 200002239.</p>
10.	<p>Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020.                  En descripción se adiciona: "El frijol Nima, también es conocido como frijol calima". Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado.                  Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p>
11.	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación".                  Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 JPMR Jul/21.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD. Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	29-Julio-21.	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	 Coronel. Juan Carlos Riveros Pineda





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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GALLETA DULCE CON CREMA</b>
--------------------------	--------------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	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 soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio), fosfato de calcio, saborizante artificial a vainilla.																																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																																											
		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas																																										
			Mínimo	Máximo																																									
	pH de solución acuosa al 10 %	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																																											
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																																											
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> -25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1	Detección de <i>Salmonella</i> -25 g	3	0	-	0	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisitos	n	m	M	c																																									
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1																																									
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																									
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																									
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1																																									
Detección de <i>Salmonella</i> -25 g	3	0	-	0																																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																									
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																									
		Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3																																											
	Requisitos Nutricionales	No aplica																																											
	Otras características del producto	Contenido de Metales pesados: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">0.2</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Contenido	Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																				
Componente	Contenido																																												
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																												
		Las galletas deben venir con sabores surtidos.																																											

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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
------------------------------	---

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



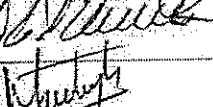
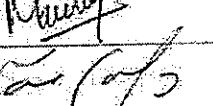
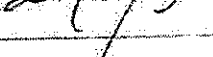
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado.
--	---



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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>✓ 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).</li> </ul>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>AGOSTO DE 2021</b>
-----------------------------	-----------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso-Melo	24 AGO 2021	
	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

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

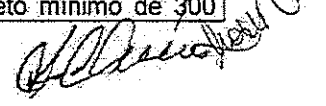
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GALLETA SALADA</b>
--------------------------	-----------------------

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

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

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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 188 gramos SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos
--------------------------------------	---

  
 BMA

		gramos X 3 tacos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000291 / SAP 200002364 Unidad de paquete por dos tacos con peso neto mínimo de 188 gramos o mínimo 200 gramos – Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002212 Unidad de paquete por tres tacos con peso neto mínimo de 300 gramos – Caja por 24 o 30 unidades.  Las galletas se deben envolver en BOPP y reempacar en BOPP metalizado, el empaque debe asegurar su higiene y buena conservación, los materiales utilizados en el empaque deben ser atóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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 fabricado.
--	---


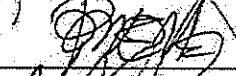
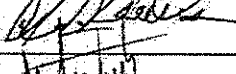

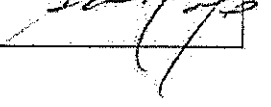
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	- 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".
---	---



<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>DICIEMBRE DE 2021</b>
-----------------------------	--------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos calores 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 productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
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 aciaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no por mínimo en un taco 300 g.

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 tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerirían 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 molienda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Físicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de 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).
8	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.
9	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.
10	Se Incluye Código SAP 200002212, galleta salada min 300 g x 3 tacs, 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	22 DEC 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	23 DEC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	23 DEC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	23 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC 2021	



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

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA TIPO LECHE													
REQUISITOS GENERALES	Código:	SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080													
	Clasificación	Confitería													
	Descripción del Producto:	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.													
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <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	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas</p>		Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g	10.000	Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Recuento de E. Coli/g	Negativa	
Requisitos	valores														
Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g	10.000														
Recuento de coliformes totales N.M.P.	11														
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100														
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100														
Recuento de E. Coli/g	Negativa														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto:	<p>Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Concentración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo como Pb/mg/g</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>		Metal	Concentración	Plomo como Pb/mg/g	10									
Metal	Concentración														
Plomo como Pb/mg/g	10														
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013														
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto:	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.													

ROTULADO		SAP 200000294: Galleta tipo Leche. Paquete por 18 unidades. SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar 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.






<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--



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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>AGOSTO DE 2021</b>
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version 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 realizado por JPMR Agosto/21.

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



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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, en Pb (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0	Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																	
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																		
Humedad (%)	-	10,0																																		
Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulosa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p>	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> coagulosa 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
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> coagulosa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	No Aplica																																			

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

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

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

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	---


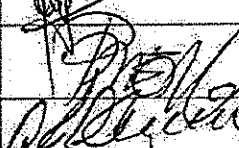
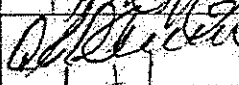
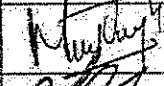
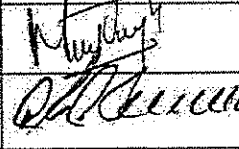
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GARBANZOS SECOS</b>
--------------------------	------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	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" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componente</th> <th style="text-align: right;">Valor Máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grado dañado</td> <td style="text-align: right;">4,0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td style="text-align: right;">3,0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastantes</td> <td style="text-align: right;">3,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 5px;"><i>Referencia Normativa NTC 923</i></p>	Componente	Valor Máximo en masa	Grado dañado	4,0	Grano partido	3,0	Variedades contrastantes	3,0
	Componente	Valor Máximo en masa								
	Grado dañado	4,0								
	Grano partido	3,0								
Variedades contrastantes	3,0									
Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.									
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.									
Otras características del producto	Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2. El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 14% de humedad (base húmeda). El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.									

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC-923, Resolución 2674 de 2013
------------------------------	----------------------------------


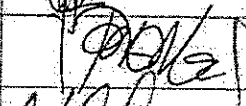
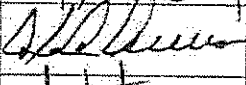
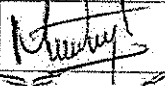

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	SAP 200002291 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001604 Bolsa *1000g embalada en paca de *15 o 25 Kg SAP 200002242 Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002291 / SAP 20000604 Producto empacado en bolsa de polietileno 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 poliolefina por 25 kilos 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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

*[Handwritten signatures]*

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>JULIO DE 2021</b>

CONTROL DE CAMBIOS																																																																			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																		
1	Versión Inicial																																																																		
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)																																																																		
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.																																																																		
4	<p>En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271. Cereales leguminosas secas y sus productos molidos. Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> <th rowspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Daños por Insectos</td> <td>-</td> <td>1,0%</td> <td>Materia Dura</td> <td>-</td> <td>0,1%</td> </tr> <tr> <td>Materias Extrañas</td> <td>-</td> <td>1,0%</td> <td>Granos Dañados</td> <td>-</td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td>Vendidos y/o Decolorados</td> <td>-</td> <td>2,0%</td> <td>Impurezas</td> <td>-</td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Partidos</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Granos Abiertos</td> <td>-</td> <td>1,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Variedad de Contraste</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Variedad No Contraste</td> <td>-</td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Humedad</td> <td>14,0%</td> <td>14,0%</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos MOHOS</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTES	En Masa		COMPONENTES	En Masa		MIN	MAX	MIN	MAX	Daños por Insectos	-	1,0%	Materia Dura	-	0,1%	Materias Extrañas	-	1,0%	Granos Dañados	-	1,0%	Vendidos y/o Decolorados	-	2,0%	Impurezas	-	1,0%				Granos Partidos	-	3,0%				Granos Abiertos	-	1,0%				Variedad de Contraste	-	3,0%				Variedad No Contraste	-	2,0%				Humedad	14,0%	14,0%	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos MOHOS	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
COMPONENTES	En Masa		COMPONENTES	En Masa																																																															
	MIN	MAX		MIN	MAX																																																														
Daños por Insectos	-	1,0%	Materia Dura	-	0,1%																																																														
Materias Extrañas	-	1,0%	Granos Dañados	-	1,0%																																																														
Vendidos y/o Decolorados	-	2,0%	Impurezas	-	1,0%																																																														
			Granos Partidos	-	3,0%																																																														
			Granos Abiertos	-	1,0%																																																														
			Variedad de Contraste	-	3,0%																																																														
			Variedad No Contraste	-	2,0%																																																														
			Humedad	14,0%	14,0%																																																														
REQUISITO	VALORES X GR.																																																																		
	MIN	MAX																																																																	
Granos secos MOHOS	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>																																																																	
5	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. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".																																																																		
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 20000301, ya que no se utiliza en negociación Bolsa.																																																																		
7	Se adiciona código SAP 200002196 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.																																																																		
8	Se modifican los códigos SAP 200000302 garbanzo seco X 1 lb por SAP 200002291, SAP 200003000 garbanzo seco X kg por 200001604, y SAP 200002196 garbanzo seco X 25 Kg por SAP 200002242.																																																																		

9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 04/03/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se incluye referencia normativa en los requisitos fisicoquímicos. Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 JPMR-Jul/21.



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto 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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

Modelo PA-FO-75 (versión 04/03/20)



PROCESO

**PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO**

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	Código: PA-FO-75			 <p>Ministerio de Defensa</p>
		Versión No. 01		Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA</b>
--------------------------	-------------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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 <sub>2</sub> ) 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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.																										
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:</p> <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 Brîx (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 Brîx (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 Brîx (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	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><b>Bebidas sin pasteurizar</b></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/MI</td> <td>10</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/mL</td> <td>10</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Bebidas pasteurizadas</b></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/mL</td> <td>0</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td> <td>&lt;10</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC:2740: 2020- Tabla 3.</p>	Requisitos	m	M	<b>Bebidas sin pasteurizar</b>			Recuento de mohos UFC/MI	10	50	Recuento de levaduras UFC/mL	10	25	Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL	<10	-	<b>Bebidas pasteurizadas</b>			Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10	Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10	Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL	-	-
Requisitos	m	M																										
<b>Bebidas sin pasteurizar</b>																												
Recuento de mohos UFC/MI	10	50																										
Recuento de levaduras UFC/mL	10	25																										
Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL	<10	-																										
<b>Bebidas pasteurizadas</b>																												
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10																										
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10																										
Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/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.																											



<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 2740:2020, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto:</b>	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
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	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).
	<b>Rotulado</b>	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.

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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
----------------------------------	--

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	Octubre de 2021
-----------------------------	-----------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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.



	<p>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".</p> <p>En los requisitos físicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas.                  En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 500ml.                  En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.</p>
4	<p>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.</p>
5	<p>Se actualizan los parámetros físicoquímicos 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.</p>
6	<p>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".</p>
7	<p>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.</p>
8	<p>Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda SECRETARÍA GENERAL DE ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

COPIA: 334810791

100

100

100

100



100

100

100

100

100

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HARINA PRECOCIDA DE MAIZ CON MANTEQUILLA Y SAL</b>
--------------------------	---

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200002245 / SAP 200001066
	<b>Clasificación</b>	Harina de Maiz
	<b>Descripción del Producto</b>	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina de maíz con sabor a mantequilla y sal.																				
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa expresada como %</td> <td>-</td> <td>13,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa en base seca expresada como %</td> <td>6,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %</td> <td>-</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %</td> <td>-</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción de agua (mL/g) a 25°C</td> <td>4,3</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>• Contenido de cenizas por adición de sal al producto.            Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz – NTC 3594 (Quinta actualización).</p>	REQUISITO	Valores		Mínimo	Máximo	Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-	Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3	Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,0	Índice de absorción de agua (mL/g) a 25°C	4,3	-
	REQUISITO	Valores																				
		Mínimo	Máximo																			
	Humedad, en fracción de masa expresada como %	-	13,0																			
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa en base seca expresada como %	6,0	-																				
Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,3																				
Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %	-	2,0																				
Índice de absorción de agua (mL/g) a 25°C	4,3	-																				
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>≤ 10<sup>4</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva/g</td> <td>≤ 10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para harinas precocida de maíz – NTC 3594 (Quinta actualización).</p>	Requisitos	Parámetro	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	≤ 10 <sup>4</sup>	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva/g	≤ 10 <sup>6</sup>	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	10 <sup>6</sup>	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	1000	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	0									
Requisitos	Parámetro																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	≤ 10 <sup>4</sup>																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva/g	≤ 10 <sup>6</sup>																					
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	10 <sup>6</sup>																					
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	1000																					
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	0																					
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																					
<b>Otras características del producto</b>	<p>La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños.            La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables.            No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la Legislación nacional vigente.            La harina precocida de maíz, podrá contener los aditivos permitidos por la Legislación Nacional vigente.            Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así</p>																					

*[Handwritten signatures]*

		Microtoxinas	Límite máximo en mg/kg
		Aflatoxina B <sub>1</sub>	10
		B <sub>2</sub>	10
		G	10
		Suma de B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub>	20
		Suma de B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G	30
		Suma de B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G + A	40
		Suma de B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G + A + M	50

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594, NTC 3581, Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002 y la Resolución del Ministerio de Salud y Protección Social No.4506 de 2013, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200002245 Unidad *500 embalada en Paca *12 o 12.5 Kg SAP 200001066 Unidad *1000 embalada en Paca * 20 Kg
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	<b>Rotulado</b>	El rotulo 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

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	--


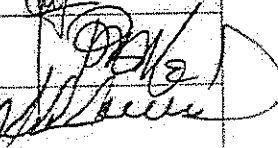
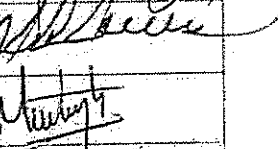
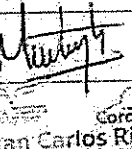

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, Notificación o Permiso Sanitario (Vigente).</li> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.</li> <li>✓ 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.</li> </ul> <p>El proveedor podrá presentar: ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.</p>
---	---


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

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan códigos SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye la NTC 3581 como requisito normativo. Se ajustan condiciones de análisis fisicoquímico.
3	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería, Harina precocida de maíz para consumo humano. Se ajusta la presentación como las demás harinas adquiridas por la Entidad. Se elimina de requisitos normativos, la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de

	consumo animal.
4	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 Maiz", se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a Quinta actualización de la NTC 3594 para productos de molinería, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se adiciona tabla para limite máximo de micotoxinas. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente.
5	Se modifica código SAP 200000357 Harina de trigo maiz mantequilla y sal * lb por SAP 200002245. En certificaciones se adiciona la opción de presentar certificación 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maiz.
6	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.
7	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, 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, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 JPMR Jul/21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Inq. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Meo	30 Jul 21	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



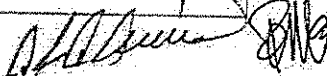
PROCESO:			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26
		2021	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HARINA DE TRIGO FORTIFICADA</b>
--------------------------	------------------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>-</td> <td>14,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca</td> <td>7,0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)	REQUISITO	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en %	-	14,5	Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-																		
	REQUISITO	PARAMETROS																													
		MÍNIMO	MÁXIMO																												
	Humedad en %	-	14,5																												
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>C</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>200000</td> <td>300000</td> </tr> <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</i> (25 g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>500</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)	Requisitos	n	C	m	M	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000	300000	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	0	10	-	Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	5	0	Ausencia	-	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	5	2	500	1000
Requisitos	n	C	m	M																											
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000	300000																											
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	0	10	-																											
Detección de <i>Salmonella</i> (25 g)	5	0	Ausencia	-																											
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000																											
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	5	2	500	1000																											
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.																														
Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996. La suma de aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>METAL</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, mg/kg</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Cadmio, mg/kg</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table> Límites máximos de metales contaminantes - NTC-267 (Novena Actualización)	METAL	LÍMITE MÁXIMO	Plomo, mg/kg	0,2	Cadmio, mg/kg	0,2																								
METAL	LÍMITE MÁXIMO																														
Plomo, mg/kg	0,2																														
Cadmio, mg/kg	0,2																														

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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.
------------------------------	---



<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	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
	Empaque y/o Embalaje	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.
	Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, permiso o Notificación Sanitaria (Vigente)</li> <li>✓ 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).</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
--	--

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



<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257



5	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No. 1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de <i>Bacillus cereus</i> , NTC 4574, para detección de <i>Salmonella</i> , por ya estar contemplados dentro de la NTC 267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.
7	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC; ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento: En rotulado se adiciona: "El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina". En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente
8	Se elimina contenido y presentación del producto código SAP 200000353 de 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.
9	Se modifican Códigos SAP 200002189 Harina de trigo Fortificada bulo * 25 kg por SAP 200002247, se modifica SAP 200000352 harina de trigo fortificada * lb por SAP 200001607.
10	Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.
11	Se actualiza formato PA-FO-75/V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 JPMMR Jul/21.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Molta 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 Ernesto 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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa, en % m/m</td> <td>26,0</td> <td>33,0</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en % m/m</td> <td>-</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico</td> <td>0,9</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Índice de insolubilidad en cm3</td> <td>-</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en % m/m</td> <td>-</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % m/m</td> <td>24,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (N65,38) % m/m</td> <td>34</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Na % m/m</td> <td>-</td> <td>0,4</td> </tr> <tr> <td>K % m/m</td> <td>-</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Lactosa % m/m</td> <td>34,0</td> <td>44,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características físicoquímicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006</p>	REQUISITO	PARÁMETROS		MINIMO	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 cm3	-	1,0	Cenizas, en % m/m	-	6,0	Proteínas, en % m/m	24,5	-	Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (N65,38) % m/m	34	-	Na % m/m	-	0,4	K % m/m	-	1,3	Lactosa % m/m	34,0	44,0				
	REQUISITO	PARÁMETROS																																							
		MINIMO	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 cm3	-	1,0																																							
Cenizas, en % m/m	-	6,0																																							
Proteínas, en % m/m	24,5	-																																							
Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (N65,38) % m/m	34	-																																							
Na % m/m	-	0,4																																							
K % m/m	-	1,3																																							
Lactosa % m/m	34,0	44,0																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>10000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Recuento de Coliformes ufc / g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Fecales ufc / g</td> <td>3</td> <td>&lt;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>&lt;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 Salmonella / 25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006</p>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g	3	1000	10000	1	NMP Recuento de Coliformes ufc / g	3	<3	11	1	Recuento de Coliformes Fecales ufc / g	3	<3	-	0	Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g	3	100	500	1	Recuento <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 Salmonella / 25 g	3	0	-	0
PARÁMETROS	N	m	M	C																																					
Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g	3	1000	10000	1																																					
NMP Recuento de Coliformes ufc / g	3	<3	11	1																																					
Recuento de Coliformes Fecales ufc / g	3	<3	-	0																																					
Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g	3	100	500	1																																					
Recuento <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 Salmonella / 25 g	3	0	-	0																																					
Requisitos Nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina D																																								
Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.																																								

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten text]*



<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1035	
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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.  SAP 200002248 El Bulto se empacará en bolsa de papel de tres capas con una calibre 82-85Kr/m2 preferiblemente o Kraff de tres folios con una bolsa interior de polietileno sellada independiente; los folios externos deben estar cocidos.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.	
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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 Enté territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	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.	
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>	

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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 De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1036 "REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA LECHE EN POLVO PARA CONSUMO DIRECTO O ELABORACION POSTERIOR", Se modifica requisitos nutricionales, toda

	vez que se incluyen los componentes mínimos vitales. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Además este producto también puede presentar la ISO 22000 teniendo en cuenta que recopila las Normas anteriormente citadas.																																																																										
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y se retiran ISO 9001, FSSC 22000 e ISO 14000 por modalidad de compra																																																																										
8	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador																																																																										
9	Se hace ajuste a las condiciones de requisitos nutricionales donde se retira la adición de vitaminas b y calcio, esto a fin de dar más pluralidad de oferentes en el mercado de compras públicas.																																																																										
10	Se refieren las vitaminas que debe incluir el producto, esto a fin de dar pluralidad de oferentes al proceso de compra. Se cambia codificación para la presentación 380 gr así: SIC de 28377 a 164 y SAP de 200000405 a 200000408. Se retira la Resolución Ministerio Protección Social No.02310/1986 la cual aplica para leche en polvo azucarada y no para leche en polvo entera.																																																																										
11	Se cambian los parámetros del ítem requisitos fisicoquímicos según el Decreto 616/2006. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARAMETRO*</th> <th colspan="2">RANGO</th> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th rowspan="2">Mínimo</th> <th rowspan="2">Máximo</th> </tr> <tr> <th>% MIN</th> <th>% MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína, en fracción de masa</td> <td>24.5</td> <td>33.0</td> <td>Materia Grasa, en % mín</td> <td>26.0</td> <td>33.0</td> </tr> <tr> <td>Materia Grasa, en fracción de masa</td> <td>26.0</td> <td>33.0</td> <td>Humedad, en % mín</td> <td>-</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>4.0</td> <td>Acidez expresada como ácido láctico</td> <td>-</td> <td>1.30</td> </tr> <tr> <td>Índice de solubilidad (cm3)</td> <td>-</td> <td>1.0</td> <td>Índice de insolubilidad en cm<sup>3</sup></td> <td>-</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (m/m)</td> <td>-</td> <td>6.0</td> <td>Cenizas, en % mín</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez (Ac. Láctico) (m/m)</td> <td>0.9</td> <td>5.3</td> <td>Proteínas, % mín</td> <td>24.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Lactosa (m/m)</td> <td>34.0</td> <td>44.0</td> <td>Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N45,33) % mín</td> <td>34</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Na % mín</td> <td>-</td> <td>0.42</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>K % mín</td> <td>-</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Lactosa % mín</td> <td>34.0</td> <td>44.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Lactosa reducida en sólidos no grasos en leche desecada, % mín</td> <td>-</td> <td>6.0</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRO*	RANGO		Parámetro	Mínimo	Máximo	% MIN	% MAX	Proteína, en fracción de masa	24.5	33.0	Materia Grasa, en % mín	26.0	33.0	Materia Grasa, en fracción de masa	26.0	33.0	Humedad, en % mín	-	4.0	Humedad, en fracción de masa	-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico	-	1.30	Índice de solubilidad (cm3)	-	1.0	Índice de insolubilidad en cm <sup>3</sup>	-	6.0	Cenizas (m/m)	-	6.0	Cenizas, en % mín	-	-	Acidez (Ac. Láctico) (m/m)	0.9	5.3	Proteínas, % mín	24.5	-	Lactosa (m/m)	34.0	44.0	Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N45,33) % mín	34	-				Na % mín	-	0.42				K % mín	-	1.3				Lactosa % mín	34.0	44.0				Lactosa reducida en sólidos no grasos en leche desecada, % mín	-	6.0
PARAMETRO*	RANGO		Parámetro	Mínimo				Máximo																																																																			
	% MIN	% MAX																																																																									
Proteína, en fracción de masa	24.5	33.0	Materia Grasa, en % mín	26.0	33.0																																																																						
Materia Grasa, en fracción de masa	26.0	33.0	Humedad, en % mín	-	4.0																																																																						
Humedad, en fracción de masa	-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico	-	1.30																																																																						
Índice de solubilidad (cm3)	-	1.0	Índice de insolubilidad en cm <sup>3</sup>	-	6.0																																																																						
Cenizas (m/m)	-	6.0	Cenizas, en % mín	-	-																																																																						
Acidez (Ac. Láctico) (m/m)	0.9	5.3	Proteínas, % mín	24.5	-																																																																						
Lactosa (m/m)	34.0	44.0	Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N45,33) % mín	34	-																																																																						
			Na % mín	-	0.42																																																																						
			K % mín	-	1.3																																																																						
			Lactosa % mín	34.0	44.0																																																																						
			Lactosa reducida en sólidos no grasos en leche desecada, % mín	-	6.0																																																																						
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 ítem empaque, Adicionando información de nueva presentación, y corrigiendo error de digitación. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																																																																										
17	Se elimina para código SAP 200002370 leche en polvo entera x 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 Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002292 / SAP 200001609 / SAP 200002249
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Grano procedente de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95mm (15/64").

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor Máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materias duras</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>Grado dañado</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Grano abierto</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Varietades contrastantes</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>13% Máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004.</p>	Componente	Valor Máximo en masa	Materias duras	0.3	Grado dañado	2.5	Grano abierto	3.0	Grano partido	2.0	Varietades contrastantes	3.0	Humedad (%)	13% Máximo
	Componente	Valor Máximo en masa														
	Materias duras	0.3														
	Grado dañado	2.5														
Grano abierto	3.0															
Grano partido	2.0															
Varietades contrastantes	3.0															
Humedad (%)	13% Máximo															
Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.															
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.															
Otras características del producto	<p>Lenteja de consumo Tipo I Grado 2.            La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.            El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Daños por Insectos</td> <td>-</td> <td>0.3%</td> </tr> <tr> <td>Materias Extrañas</td> <td>-</td> <td>1.0%</td> </tr> <tr> <td>Verdosos y/o Decolorados</td> <td>-</td> <td>1.5%</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTES	En Masa		MIN	MAX	Daños por Insectos	-	0.3%	Materias Extrañas	-	1.0%	Verdosos y/o Decolorados	-	1.5%	
COMPONENTES	En Masa															
	MIN	MAX														
Daños por Insectos	-	0.3%														
Materias Extrañas	-	1.0%														
Verdosos y/o Decolorados	-	1.5%														

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002292 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001609 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002249 Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002292 / SAP 200001609 Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0, los empaques debe ser de primer uso.

*[Handwritten signatures]*

		SAP 200002249 Lenteja consumo Bullo * 25 Kg, el saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos 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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--


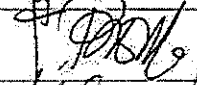



<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se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

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


CONTROL DE CAMBIOS									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO								
1.	Versión Inicial.								
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)								
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.								
4	<p>Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario; por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retirarán las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos y que pasen máximo el 3% por la criba con orificios circulares de 3,51 mm (9/64 de pulgadas). Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos MCHOS</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>1</sup></td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos MCHOS	10 <sup>2</sup>	10 <sup>1</sup>
REQUISITO	VALORES X GR.								
	MIN	MAX							
Granos secos MCHOS	10 <sup>2</sup>	10 <sup>1</sup>							
5	Se cambia el código SAP de 200000791 a 200000416 de la lenteja por 1 kilo. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".								
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. En contenido se corrige código SAP 200000791 a código SAP 200000416.								



7	Se adiciona código SAP 200002190 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000415 Bulto x 50 kilogramos debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargas superiores a 25 kg. En requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013.
9	Se realiza modificación código SAP 200000416 Lenteja de consumo x kg por SAP 200001609, SAP 200002190 Lenteja de consumo x 25 kg, por SAP 200002249 y SAP 200000417 Lenteja para consumo x lb por SAP 200002292.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se 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, corridos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios 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 JPMR Jul/21

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 2021	
	Subdirector Graf. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto 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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS</b>
--------------------------	--

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	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.															
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo %</th> <th>Máximo %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (como ácido acético)</td> <td>0.28</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.0</td> <td>4.1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo %	Máximo %	Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7	pH a 20°C	3.0	4.1						
	Requisito	Mínimo %	Máximo %														
	Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7														
	pH a 20°C	3.0	4.1														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos Mayonesa Resolución No. 17882 de 1985</p>	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	500	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Estafilococos coagulasa positiva	<100	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Bacillus cereus/g	<100	Salmonella/25g	Negativa
Requisito	Parámetro																
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	500																
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																
Estafilococos coagulasa positiva	<100																
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																
Bacillus cereus/g	<100																
Salmonella/25g	Negativa																
Requisitos Nutricionales	El contenido de grasas totales debe ser mayor o igual al 30%.																
Otras características del producto	<p>La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas:</p> <p>ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases.          COLOR: Blanco al amarillo pálido          OLOR: Característico y libre de rancidez          SABOR: Característico y libre de rancidez.</p> <p>Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya.</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																

*PMg*

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 /85, Resolución 2674/2013
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	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).
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	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.
	<b>Rotulado</b>	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 nitida este producto de la mayonesa normal.

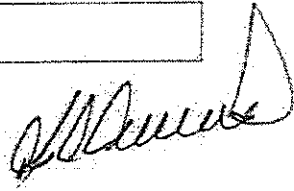
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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)
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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 (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.5	4.1
Cloruros (como NaCl)	1.8	2.8
Extracto etéreo % m/m	31	-
Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico) % m/m	-	0.05
Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O <sub>2</sub> /kg	-	1.5
EDTA (ppm)	-	75

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

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

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

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

2

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 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."

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 - Galón 3700 a 4000 gramos, Caja x 24 bolsas - en Caja x 4 galones, 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 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.

- 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)

3

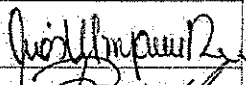
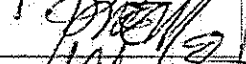
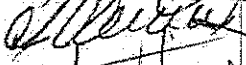
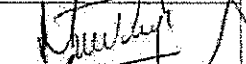
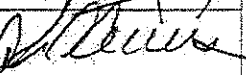
Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, cambiando "Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias y conservantes permitidos" por 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.



Se ajustan los ingredientes del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, así: 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.

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	Requisito	Parámetro
	Recuento de mesófilos / g	500	Recuento microorganismos mesofílicos/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 / 25 g.	Negativa	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
			Bacillus cereus/g.	<100
			Salmonella/25g	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 item empaque. <i>Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.</i>			

	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. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	



PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 00	Página 1 de 4
			Fecha:	12 / 07 / 2018
				

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MOSTAZA</b>
--------------------------	----------------

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

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetro, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Alimento %</th> <th>Alimento %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Parahidroxibenil-isocianato de ajo</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> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985</p>		Alimento %	Alimento %	Parahidroxibenil-isocianato de ajo	0.35	-	Acidez expresada como ácido acético(%m,m)	1	-	pH	3.2	3.6	Cloruro de sodio	1.5	3.0	Fibra	-	1.5	Almidón	-	5.0													
		Alimento %	Alimento %																																	
	Parahidroxibenil-isocianato de ajo	0.35	-																																	
Acidez expresada como ácido acético(%m,m)	1	-																																		
pH	3.2	3.6																																		
Cloruro de sodio	1.5	3.0																																		
Fibra	-	1.5																																		
Almidón	-	5.0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <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>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium-sulfito</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Reductor/g</td> <td>3</td> <td>&lt;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> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985</p>		n	m	M	c	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1	NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Esporas <i>Clostridium-sulfito</i>					Reductor/g	3	<10	-	0	Hongos y levaduras/g	3	20	50	1
	n	m	M	c																																
Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1																																
NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0																																
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0																																
Esporas <i>Clostridium-sulfito</i>																																				
Reductor/g	3	<10	-	0																																
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1																																
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>3.6</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>3.3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>14.1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>101</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Mostaza x cada 100gr.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	3.6	-	Grasa (%)	3.3	-	Carbohidratos (%)	14.1	-	Calorías (kcal)	101	-																		
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																			
	PROMEDIO	DESVIACION																																		
Proteína (%)	3.6	-																																		
Grasa (%)	3.3	-																																		
Carbohidratos (%)	14.1	-																																		
Calorías (kcal)	101	-																																		
Otras características del producto	<p><b>COLOR:</b> Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas.</p> <p><b>OLOR:</b> Característico y libre de olores extraños</p>																																			

*[Handwritten signature]*



PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 4
		Fecha: 12 07 2018	
		 <p>Grupo Social y Ocupacional de la Defensa</p>	

		<p>SABOR: Característico y libre de sabores extraños</p> <p>APARIENCIA: Producto de consistencia uniforme de acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.</p> <p>Según la Resolución 19021 de 1985 Se permite la adición de:</p> <p>Almidones - máximo 5%</p> <p>Carboximetilcelulosa de sodio - máximo 5%</p> <p>Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Limite 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 style="text-align: center;">Tabla 3 – NTC 1755 (Segunda Actualización)</p>	Contaminantes	Limite máximo, en mg/kg	Arsénico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1
	Contaminantes	Limite máximo, en mg/kg						
	Arsénico como As	0,1						
Plomo como Pb	0,1							
Contenido	<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>							
Requisitos Normativos	<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>							

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	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>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<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>
	Empaque	<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> <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>

*[Handwritten Signature]*





PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>				Código: PA-FO-75				
					Versión No. 00		Página 3 de 4		
					Fecha:	12	07	2018	
									

		composición.
	Vida Útil	<p>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.</p> <p>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.</p>

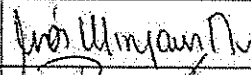



<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<p>Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.</li> </ul>
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>FEBRERO DE 2021</b>
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS							
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS						
1	Versión Inicial.						
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique) Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.						
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.						
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3.780 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.						
5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo-especia" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito ingredientes, con base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: Resolución 19021 de 1985. Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo, en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsenico como As</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el</p>	Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg	Arsenico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg						
Arsenico como As	0,1						
Plomo como Pb	0,1						

PROCESO			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 4 de 4
		Fecha: 12 07 2018	

	<p>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> <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 683 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 empaçado.</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>
6	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.
7	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.

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