

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 6

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE	ACEITE DE PALMA MEZCLA
-------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002389 / SAP 200002390 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279 / SAP 200002508 / SAP 200002507
	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 frío y templado (normal). Mezcla de aceites vegetales de Oleína de palma y aceite de soya.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Oleína de Palma, Aceite de Soya, Antioxidante: BHT o TBHQ, Sinergista y antiespumante.																											
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:</p> <p style="text-align: center;">Características de Calidad para aceites vegetales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>MAXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad y Materia Volátil (105°C)</td> <td>0.2 %</td> </tr> <tr> <td>Impurezas insolubles</td> <td>0.05%</td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón residual</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos, (meq O₂ / kg de aceite)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados en Planta</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados fuera de la planta</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>0.10%</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución 2154 de 2012, Artículo 30. Características de calidad para Aceites Vegetales.</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Requisitos fisicoquímicos para las mezclas de aceites vegetales comestibles para cada clima:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Para Aceite Clima Frío Mezcla 70% Soya /30% Oleína de Palma: (SAP 200002507 / SAP 200002389 / SAP 200002390) <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>MINIMOS</th> <th>MAXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de refracción (ND 40°)</td> <td>1,464</td> <td>1,467</td> </tr> <tr> <td>Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td>190,5</td> <td>197,1</td> </tr> <tr> <td>Índice de Yodo</td> <td>103,6</td> <td>116,5</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Calculados para la mezcla 70/30 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).</i></p>	REQUISITOS	MAXIMOS	Humedad y Materia Volátil (105°C)	0.2 %	Impurezas insolubles	0.05%	Contenido de jabón residual	Negativo	Índice de peróxidos, (meq O ₂ / kg de aceite)		Aceites refinados en Planta	1	Aceites refinados fuera de la planta	5	Acidez	0.10%	REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS	Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,467	Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190,5	197,1	Índice de Yodo	103,6
REQUISITOS	MAXIMOS																												
Humedad y Materia Volátil (105°C)	0.2 %																												
Impurezas insolubles	0.05%																												
Contenido de jabón residual	Negativo																												
Índice de peróxidos, (meq O ₂ / kg de aceite)																													
Aceites refinados en Planta	1																												
Aceites refinados fuera de la planta	5																												
Acidez	0.10%																												
REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS																											
Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,467																											
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190,5	197,1																											
Índice de Yodo	103,6	116,5																											

- Para Aceite Clima Frio Mezcla 80% Soya /20% Oleína de Palma:

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,468
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190	196,4
Índice de Yodo	110,4	124

Calculados para la mezcla 80/20 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

- Para Aceite Clima Templado Mezcla 40% Soya /60% Oleína de Palma:

(SAP 200002506 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279)

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,461	1,464
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	192	199,2
Índice de Yodo	83,2	94

Calculados para la mezcla 40/60 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

Requisitos Microbiológicos

No Aplica

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes porcentajes:

- Clima Frio, Para Temperaturas Máximo hasta 17°C y aplican las siguientes mezclas:

30% oleína de palma – 70% aceite de soya

o

20% oleína de palma – 80% aceite de soya

- Clima Templado: Para Temperaturas entre 17°C y 24°C y aplica la siguiente mezcla:

60% oleína de palma – 40% aceite de soya

- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.
- 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.
- Deben cumplir con los límites máximos establecidos en las normas nacionales o en las del Codex Alimentarius para los contaminantes.
- No debe contener sustancias extrañas que en el producto originen reacciones químicas, físicas o biológicas que generen características nocivas a la salud.
- Debe ser limpio y sin sedimentos y exento de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación del aceite.
- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes:

		<table border="1"> <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>Resolución 2154 de 2012 Artículo 50.</p>	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
		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											
<p>- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBs contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS)</th> <th>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT 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>Resolución 2154 de 2012 Artículo 51. Para aceites y grasas vegetales.</p>		Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS)	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)	0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa							
Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS)	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)											
0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa											

REQUISITOS NORMATIVOS

Resolución 2154 de 2012, NTC 262, NTC 400, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto

Clima Frio Mezcla 80/20 o 70/30

SAP 200002389 Frasco *1000 ml embalado en caja *12 Unidades
 SAP 200002390 Bidón x 20 Litros
 SAP 200002507 Frasco * 900 ml embalado en caja *12 Unidades.

Clima Templado Mezcla 60/40

SAP 200002278 Frasco *1000 ml embalado en caja *12 Unidades
 SAP 200002506 Frasco * 900 ml embalado en caja *12 Unidades
 SAP 200002177 Frasco *3000 ml embalado en caja *6 Unidades de 3L
 SAP 200002279 Bidón x 20 Litros

Empaque y/o Embalaje

Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, 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 exudan materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases.

Rotulado

Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2508 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto requiere una vida útil mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. 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.

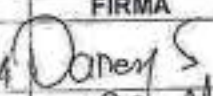
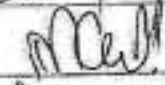
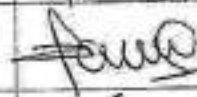

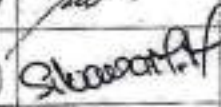
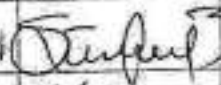
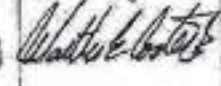
	<p>seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p>
<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquificador/ Comercializador</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario, 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. - Certificación HACCP y/o FSSC 22000, expedida por la autoridad competente o ente certificador. - Podrá presentar de manera adicional certificación ISO 22000

<p>FECHA ACTUALIZACIÓN:</p>	<p>MAYO 2024.</p>
------------------------------------	--------------------------



CONTROL DE CAMBIOS

<p>VERSIÓN</p>	<p>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial.</p>
<p>2</p>	<p>Se retira de donde se menciona presentación 200000005, 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</p>
<p>3</p>	<p>En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normalidad 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.</p>
<p>4</p>	<p>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.</p>
<p>5</p>	<p>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</p>
<p>6</p>	<p>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.</p>
<p>7</p>	<p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos de cada mezcla, calculando los valores partiendo de los parámetros establecidos en Res. 2154 de 2012. NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma), se incluyen códigos SAP 200002505 para la presentación por 500 ml mezcla clima frío y SAP 200002504 para la presentación por 900 ml mezcla clima templado, se retira del ítem empaque el "empaque Plástico" y se deja como "empaque PET" toda vez que este material es más resistente a ruptura, se organizan las presentaciones de acuerdo con el clima para evitar confusiones al momento de leer la FTP. Cambios realizados por JPMR / Junio 2022.</p>
<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET 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 exudan materia grasa al exterior" se actualiza quedando así: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, 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 exudan materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 64 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad. • En rotulado se actualiza la normatividad que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado a

	<p>etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, por lo que se agrega la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se elimina la Resolución 333 de 2011.</p> <ul style="list-style-type: none"> En vida útil se agrega la palabra "mínimo" En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador del texto "podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o este 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" se elimina la palabra "podrá" y se deja como requisito de cumplimiento de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
9	<ul style="list-style-type: none"> Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FD-75 Versión 02 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina el texto "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 se deja como requisito de cumplimiento certificación HACCP y/o FSSC 22000, de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Y para el caso de la certificación ISO 22000 se deja como opcional. Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.

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

HOJA EN BLANCO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		VERSIÓN No. 02		Página 1 de 6	
FECHA:		23	04	2024	

PRODUCTO / NOMBRE	ACEITE MEZCLA
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002276 / SAP 200000007 / SAP 200001593
	Clasificación	GRASAS Y ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles; Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																				
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parametros mezclas vegetales, que se deben reportar en el análisis laboratorio.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Características de calidad para aceites vegetales</th> </tr> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad y Materia volátil (105°C)</td> <td>0.2 %</td> </tr> <tr> <td>Impurezas insolubles</td> <td>0.05 %</td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados en planta</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Aceites refinados fuera de la planta</td> <td>≤ 20</td> </tr> <tr> <td>Aceites prensados en frío y virsmes</td> <td>0.10 %</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>0.10 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos tomados de la Resolución 2154 de 2012 tabla 21: Características de calidad para aceites vegetales</p>	Características de calidad para aceites vegetales		Requisitos	Máximos	Humedad y Materia volátil (105°C)	0.2 %	Impurezas insolubles	0.05 %	Contenido de jabón	Negativo	Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	1	Aceites refinados en planta	5	Aceites refinados fuera de la planta	≤ 20	Aceites prensados en frío y virsmes	0.10 %	Acidez	0.10 %
	Características de calidad para aceites vegetales																					
	Requisitos	Máximos																				
Humedad y Materia volátil (105°C)	0.2 %																					
Impurezas insolubles	0.05 %																					
Contenido de jabón	Negativo																					
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	1																					
Aceites refinados en planta	5																					
Aceites refinados fuera de la planta	≤ 20																					
Aceites prensados en frío y virsmes	0.10 %																					
Acidez	0.10 %																					
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	<p>Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: soya, girasol, maíz, algodón, en proporciones 91% aceite refinado de Soya, 9%oleina de palma. La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto límpido o translúcido a temperatura de comercialización.</p> <ul style="list-style-type: none"> La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. La mezcla de aceites comestibles debe tener olor y sabor característico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características físicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicerídica del aceite. Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: <table border="1"> <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>	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											
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																					

		<ul style="list-style-type: none"> • Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes:
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS)	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)
	0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2154 de 2012, NTC 400, NTC 218, NTC 287, NTC 240, NTC 293, NTC 213, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002276 Garrafas *1000 ml embalado en caja *12 Litros SAP 200000007 Garrafas *3000 ml embalado en caja *6 Unidades SAP 200001593 Bidón x 20 Litros.
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, 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 exudan materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases. Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2508 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, 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 todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente). ✓ 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. ✓ Certificación HACCP y/o FSSC 22000, expedida por la autoridad competente o ente certificador. ✓ Podrá presentar de manera adicional certificación ISO 22000.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024.
-----------------------------	-------------------

envases rotos o deformados y/o que exudan materia grasa al exterior;
 Se adiciona a requerimientos de rotulo: Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
 - Se complementa requisitos de Certificaciones: Registro sanitario del producto solicitado. (Vigente)
 - Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). 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.
 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.

7 En certificaciones se adiciona opción de presentar certificación ISO 22000 y/o FSSC 22000

8 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.

9 Se modifica el código SAP 200000009 frasco de 1L por SAP 2000002276 y SAP 200000008 Bidon plástico x 20 000 cc por 200001593 debido a cambio en la codificación de productos.

10 Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.

11 Se adiciona presentación aceite mezcla x 900 ml, (válido solo para Regional Centro - Leticia)
 Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

12 Se retira código SAP 200002569 correspondiente a la presentación * 900 ml, teniendo en cuenta que se genero FTP nueva para este producto, se incluye en otras características del producto la especificación: "La mezcla de aceites refinados comestibles debe tener olor y sabor característico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite". Cambios realizados por JPMR / Dic 2021.

• Teniendo en cuenta que en la FTP se contempla dos tablas con las características fisicoquímicas se procede a dejar la tabla con los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la resolución 2154/202 y se elimina la siguiente tabla

Requisitos	Máximo	Mínimo
Índice de acidez a 40°C	0.40	0.40
Acidez neutralizada en la reacción química	0.3	-
Acidez expresada como ácido oleico, en % de ácido en masa	0.1	-
Índice de peróxido. Máximo permitido según protocolo		
• En frío	3	-
• Sin refrigeración	5	-
Acidez y materialidad en % de ácido en masa	0.40	-
Índice de neutralización en la reacción química	0.30	-
Índice de peróxido	0.20	-
Índice de acidez expresado	0.40	-
Índice de acidez expresado	0.40	-

13 • se agrega la fuente de los parámetros fisicoquímicos. "Requisitos tomados de la Resolución 2154 de 2012 tabla 21 Características de calidad para aceites vegetales".
 • En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET 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 exudan materia grasa al exterior" se actualiza quedando así: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, 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 exudan materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012.
 De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad.
 • En rotulado se actualiza la normatividad que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, por lo que se agrega la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan modifiquen o adiciones y se elimina la Resolución 333 de 2011.
 • En vida útil se agrega la palabra "mínimo".
 • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador del texto "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" se elimina la palabra "podrá" y se deja como requisito de cumplimiento de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas 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.
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 ante encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona códigos SAP.
4	Se especifican los criterios de aceite en mezcla y en composición del producto. se genera ficha técnica a parte de la ficha de mezcla de aceites.

Se ajustan condiciones fisicoquímicas de producto para una mezcla de aceites, los criterios tomados de la NTC 400. Se retira especificación de índice de refracción por considerarse que para mezcla se establece un límite de rango diferente.

Índice	Mínimo	Máximo
Índice de Refracción	1.460	1.470
Índice de Refracción a 20°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 25°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 30°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 35°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 40°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 45°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 50°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 55°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 60°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 65°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 70°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 75°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 80°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 85°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 90°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 95°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 100°C	1.460	1.470

Índice	Mínimo	Máximo
Índice de Refracción	1.460	1.470
Índice de Refracción a 20°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 25°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 30°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 35°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 40°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 45°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 50°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 55°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 60°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 65°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 70°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 75°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 80°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 85°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 90°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 95°C	1.460	1.470
Índice de Refracción a 100°C	1.460	1.470

Se actualiza el contenido a la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
 Se cambia el nombre "ACEITE" por "ACEITE MEZCLA"
 La clasificación del producto se cambia de Aceite Vegetal a Grasas y Aceites, según clasificación dada en sistema SAP.
 Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos.
 Se adiciona características de calidad mediante tabla

Característica	Máximo
Acidez	0.10%
Peróxidos	1.00%
Índice de Refracción	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 20°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 25°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 30°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 35°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 40°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 45°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 50°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 55°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 60°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 65°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 70°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 75°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 80°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 85°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 90°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 95°C	1.460 - 1.470
Índice de Refracción a 100°C	1.460 - 1.470

Se retira requerimientos en análisis microbiológicos ya que la resolución 2154 de 2012, no lo exige.
 En otras características del producto se adiciona: La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto límpido o translúcido a temperatura de comercialización.
 La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
 La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez.

Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes:

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	5.5 mg / kg
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Arsenico (As)	0.1 mg / kg

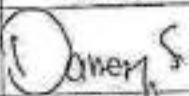



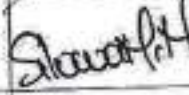
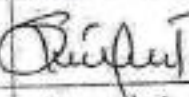

Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBs contaminantes:

Contaminante	Cantidades máximas
Dioxinas y PCBs	1.00 mg / kg

Se completa información de transporte y almacenamiento: 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 intactas. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aislado. 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.



Se completa información de empaque: 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

14	<ul style="list-style-type: none"> Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina el texto "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 se deja como requisito de cumplimiento certificación HACCP y/o FSSC 22000, de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Y para el caso de la certificación ISO 22000 se deja como opcional. Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR
----	---

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

HOJA EN BLANCO

117-112

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		CÓDIGO: PA-FO-75		VERSIÓN No. 02 Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	ARROZ BLANCO
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	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 cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Arroz Blanco Tipo I Grado 1 a Grado 2																													
	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>Minimo (% Grado1)</th> <th>Máximo (%Grado2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grano dañado por calor</td> <td>0.1</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>Grano dañado total</td> <td>2.5</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Grano yesado</td> <td>7.0</td> <td>11.0</td> </tr> <tr> <td>Grano rojo</td> <td>0.5</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>5.0</td> <td>12.0</td> </tr> <tr> <td>Tipos de contraste</td> <td>2.0</td> <td>6.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3.0 o más.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>14%</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos específicos NTC 671:2022</i></p>						REQUISITO	Minimo (% Grado1)	Máximo (%Grado2)	Grano dañado por calor	0.1	1.5	Grano dañado total	2.5	4.0	Grano yesado	7.0	11.0	Grano rojo	0.5	2.0	Grano partido	5.0	12.0	Tipos de contraste	2.0	6.0	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Humedad
	REQUISITO	Minimo (% Grado1)	Máximo (%Grado2)																												
Grano dañado por calor	0.1	1.5																													
Grano dañado total	2.5	4.0																													
Grano yesado	7.0	11.0																													
Grano rojo	0.5	2.0																													
Grano partido	5.0	12.0																													
Tipos de contraste	2.0	6.0																													
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																														
Humedad	14%																														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3*10³ ufc/g</td> <td>5*10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli (1)</td> <td>n/a</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos microbiológicos de la resolución 1407 de 2022. Granos enteros y/o triturados</i></p>							Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M	Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ ufc/g	5*10 ³ ufc/g	Escherichia Coli (1)	n/a	3	5	0	<10 ufc/g	--				
Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M																									
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ ufc/g	5*10 ³ ufc/g																									
Escherichia Coli (1)	n/a	3	5	0	<10 ufc/g	--																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)</td> <td>20µ/Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos específicos NTC 671:2022</i></p>						REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	20µ/Kg																					
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																														
Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1, G2)	20µ/Kg																														

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 671:2022, Resolución 5109 de 2005 Resolución 1407 de 2022.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

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

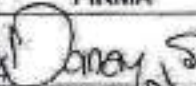
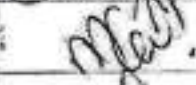


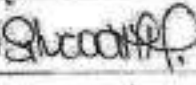
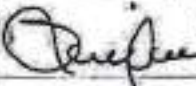

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente). ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se puede evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

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 maquillador. 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 33024.																					
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 32986 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 200002176 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 200002176 arroz blanco bulto *26 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 normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Ju21.																					
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.																					
15	En Requisitos Normativos, se incluye la Resolución 5109 de 2005.																					
16	En requisitos microbiológicos "El producto debe encontrarse libre de hongos, fermentación o calentamiento", se cambia por los requisitos establecidos en la Res. 1407 de ítem 7.5 granos enteros y/o triturados <table border="1" data-bbox="324 1270 982 1396"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestra clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hongos y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3*10² ufc/g</td> <td>5*10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>n/a</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022 En certificaciones fabricantes y comercializadores se agrega "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años"</p>	Parámetro	Caso	Muestra clase	n	c	m	M	Hongos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ² ufc/g	5*10 ² ufc/g	Escherichia Coli	n/a	3	5	0	<10 ufc/g	--
Parámetro	Caso	Muestra clase	n	c	m	M																
Hongos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ² ufc/g	5*10 ² ufc/g																
Escherichia Coli	n/a	3	5	0	<10 ufc/g	--																
17	La tabla de otras características del producto, se trasladan a requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el requisito de Grano Partido que está en el rango de 5.0 a 8.0 y se deja en 5.0 tal como lo indica la NTC 671/2021 para el tipo I grado 1. Cambios realizados por DASR Febrero de 2024.																					
18	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se agregan en la tabla de requisitos físico químicos todos los parámetros correspondientes al grado 2; teniendo así que los oferentes podrán presentar el productos arroz dentro del rango de los parámetros. Se actualiza fecha de la Norma Técnica Colombiana (NTC 671/2022) En requisitos nutricionales se elimina el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" teniendo en cuenta lo que aplica según la Res. 810/2021, ya que estos son declarados de acuerdo a lo que el producto aporte. Cambios realizados el 17 de Mayo de 2024 por DASR.																					
19	Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Contenido de contaminantes para el arroz tomados de la NTC 671/2022 a otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por DASR Ago 2024.																					

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Pongula Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Mertha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

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

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 legumentos externos de colores generalmente verde pálido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica												
	Requisitos Fisicoquímicos	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: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor Máximo en masa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grano Dañado</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Grano abierto</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grano partido</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Variedades contrastantes</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (% en base húmeda)</td> <td>13 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Valor Máximo en masa	Grano Dañado	3.0	Grano abierto	2.0	Grano partido	2.0	Variedades contrastantes	3.0	Humedad (% en base húmeda)	13 Máximo
	Componente	Valor Máximo en masa												
	Grano Dañado	3.0												
	Grano abierto	2.0												
Grano partido	2.0													
Variedades contrastantes	3.0													
Humedad (% en base húmeda)	13 Máximo													
Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.													
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
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 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material <u>bilaminado</u> en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002282 El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y

	cumplir con la NTC 1792.
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

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

1 Versión Inicial.

2 Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos

3 Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.

4 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 Maestreo 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:


REQUISITO	VALORES X GR.		COMPONENTES	En Masa	
	MIN	MAX		MIN	MAX
Granos secos	10 ⁴	10 ⁵	Materia Dura	-	1,0%
MOHOS	-	-	Granos Dañados	-	2,0%
-	-	-	Impurezas	-	0,1%
-	-	-	Granos Partidos	-	2,0%
-	-	-	Granos Abiertos	-	2,0%
-	-	-	Velocidad de Contraste	-	1,0%
-	-	-	Humedad	-	13,0%
-	-	-	-	-	-
COMPONENTES	En Masa		-	-	-
-	-	-	-	-	-
Daños por Insectos	-	0,5%	-	-	-
Materia Extraña	-	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 200000752 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 200000034 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 "200000058" a "200000059" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones; se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto".
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
9	Se modifica código SAP 200000634 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000059 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 / VD1, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la "Resolución 2674 de 2013", se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / VD2. En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica. En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002281 y SAP 200001619 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó Segunda opción: Bolsa en Material laminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia al concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA, a ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I.	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I.	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

...cio en blan...

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>El servicio de logística también es un servicio</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 5	
		FECHA:	23	04

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 / SAP 200002116 / SAP 200002741
	Clasificación	LOMITOS
	Descripción del Producto	Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3o de la Resolución Ministerio de Protección Social No.148/2007, envasado en agua y/o aceite vegetal, con la adición o no de sal, 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	SAP 200001069 Lomitos en Agua: Atún, agua y sal SAP 200001070 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal SAP 200001719 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal SAP 200002116 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal. SAP 200002741 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.																												
	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>Requisito</th> <th>Límite 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> <p>Requisitos tomados de la Tabla 3 de la NTC 1276/2011</p> <p>Metales Contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite 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> <p>Requisitos tomados de la Tabla 4 de la NTC 1276/2011</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso escumido para el atún en conserva al natural</td> <td>65% (00)</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Atún en trozos o desmenuzado, (porcentaje de rayado)</td> <td>---</td> <td>18% (01)</td> </tr> <tr> <td>Proporción de aceite en el líquido de cobertura</td> <td>50% (02)</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>(00): % peso neto declarado para todas sus clasificaciones (01): % del peso escumido (02): % en volumen.</p> <p>Requisitos tomados de la NTC 1276/2011.</p>		Requisito	Límite máximo	Histamina, mg/kg	50.0	Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0	Requisito	Límite 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	DESCRIPCIÓN	MINIMO	MAXIMO	Peso escumido para el atún en conserva al natural	65% (00)	---	Atún en trozos o desmenuzado, (porcentaje de rayado)	---	18% (01)	Proporción de aceite en el líquido de cobertura	50% (02)
Requisito	Límite máximo																													
Histamina, mg/kg	50.0																													
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0																													
Requisito	Límite 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																													
DESCRIPCIÓN	MINIMO	MAXIMO																												
Peso escumido para el atún en conserva al natural	65% (00)	---																												
Atún en trozos o desmenuzado, (porcentaje de rayado)	---	18% (01)																												
Proporción de aceite en el líquido de cobertura	50% (02)	---																												

		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	Requisitos Microbiológicos	REQUISITO	n	c	m	M
		Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 36 °C y 5 a 10 días a 55°C	
	Requisitos Nutricionales	N/A				
	Otras características del producto	N/A				

Requisitos Microbiológicos, 9.6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022
La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007, Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122/2012, NTC 1276/2011, Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 0000683 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, Resolución 1485 de 2022
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	<p>SAP 200001069 Atún en Agua Lata peso neto 160 g, el peso escurrido debe ser 104 gramos, embalado en caja *48 Unidades.</p> <p>SAP 200001070 Atún en Aceite Lata peso neto 160 g, el peso escurrido debe ser 104 gramos, embalado en caja *48 Unidades.</p> <p>SAP 200001719 Atún en Aceite Lata peso neto 180 g, el peso escurrido debe ser 117 gramos, embalado en caja *48 Unidades.</p> <p>SAP 200002741 Atún en Aceite Lata peso neto 170 g, el peso escurrido debe ser 110.5 gramos, embalado en caja *48 Unidades.</p> <p>SAP 200002116 Atún Lomo en aceite peso neto 1800 g, el peso escurrido debe ser 1170 gramos.</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 / SAP 200002741 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 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.</p>
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD:	El producto requiere una vida útil mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.
---	--

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos o ISO 22000 o FSSC 22000. ✓ Para el proveedor, maquillador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022 ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024.
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS																											
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																										
1	Versión Inicial																										
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.																										
3	Se cambian las condiciones del empaque, por envase de tres piezas. Se cambia Versión de la NTC-1278, por la última actualización. Se incluye requisito de transporte.																										
4	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 778/08. Se ajustan requisitos fisicoquímicos. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA (240112913).																										
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos en cuanto a estandaridad comercial y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSSC 22000, Sello de Calidad ICONTEC, HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos del producto.																										
6	Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se ajustan nombre de código SIC, en ingredientes se hace la aclaración que de acuerdo al número SIC se requieren de estos ingredientes. En la descripción del producto, se retira: el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.																										
7	Se baja el gramaje de 184 gramos a 160 gramos mínimo para dar participación a más clientes. 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 1278.																										
8	Se ajustan códigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentación del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 ó 3 piezas.																										
9	<p>Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos según la Resolución Ministeria de Protección Social No.148 de 2007.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Requisito</th> <th style="width: 50%;">Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Metilmercurio</td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Requisito</th> <th style="width: 50%;">Unidad máxima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina, mg/kg</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Carbo de sodio, expresado como NaCl, en %</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Requisito</th> <th style="width: 50%;">Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Asesores 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>0,2</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Límite máximo	Plomo (Pb)	0,1	Mercurio (Hg)	1,0	Plomo (Pb)	0,2	Metilmercurio	1,0	Requisito	Unidad máxima	Histamina, mg/kg	10,0	Carbo de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0	Requisito	Límite máximo	Asesores 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	0,2
Requisito	Límite máximo																										
Plomo (Pb)	0,1																										
Mercurio (Hg)	1,0																										
Plomo (Pb)	0,2																										
Metilmercurio	1,0																										
Requisito	Unidad máxima																										
Histamina, mg/kg	10,0																										
Carbo de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0																										
Requisito	Límite máximo																										
Asesores 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	0,2																										

10	<p>Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>En el empaque se incluye: "... en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada 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.</p> <p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.</p> <p>En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2008; con relación a las máximas pimas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4300 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 VI de la Resolución 2674 de 2013. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>																
11	<p>Se ajustan las certificaciones así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificación HACCP – Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. 																
12	<p>Se adiciona presentación 1800 gramos, SAP 200002116.</p> <p>En otras características del Producto se adiciona requisito basado en la Resolución 0148 de 2007: "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones".</p> <p>Se adiciona en Contenido del Producto requisito Peso escurrido: 134 gramos Mínimo, SAP 200002116 Peso Neto Mínimo: Lata 1800 gr peso Neto Mínimo el peso escurrido debe ser 1170 gramos.</p> <p>En presentación del producto se adiciona SAP 200002116 Caja de cartón corrugado x 6 unidades para presentación de 1800 gramos.</p> <p>En empaque se adiciona: "SAP: 200002116 En base cilíndrica y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto."</p>																
13	<p>En descripción del producto se actualiza información basado en la Resolución 0148 de 2007.</p>																
14	<p>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.</p>																
16	<p>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.</p>																
16	<p>Se incluye código SAP 200001719 atún en aceite lata por 160 gr, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Ene/2022.</p>																
17	<p>Se incluye código SAP 200002741 atún en aceite lata por 170 gr y de acuerdo a requerimiento directivo y operacional.</p>																
18	<p>Se ajusta los requerimientos de vida útil conforme manejo logístico del mercado.</p>																
19	<p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos</p> <table border="1" data-bbox="305 1024 1045 1117"> <tr> <th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th> </tr> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>n = 5</th> </tr> <tr> <td>Mesofilos aerobios y anaerobios</td> <td>AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL</td> </tr> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9.6 Productos de la pesca en conserva</p> <table border="1" data-bbox="305 1163 1117 1264"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad Comercial</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos, 9.6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>	PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.		PARAMETRO	n = 5	Mesofilos aerobios y anaerobios	AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C	
PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.																	
PARAMETRO	n = 5																
Mesofilos aerobios y anaerobios	AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL																
REQUISITO	n	c	m	M													
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C														
20	<ul style="list-style-type: none"> • Se agrega la fuente de los requisitos fisicoquímicos (Requisitos tomados de la Tabla 3 y 4 de la NTC 1276/2011) • De acuerdo al texto "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", se procede plasmar estos datos en requisitos fisicoquímicos en la siguiente tabla: <table border="1" data-bbox="591 1591 1143 1831"> <thead> <tr> <th>DESCRIPCIÓN</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Peso escurrido para el atún en conserva al natural</td> <td>65% ⁽⁰¹⁾</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Atún en trozos desmenuzados (porcentaje de trozo)</td> <td>---</td> <td>18% ⁽⁰²⁾</td> </tr> <tr> <td>Proporción de aceite en el líquido de cobertura</td> <td>60% ⁽⁰³⁾</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>(01): % peso neto declarado para todas sus clasificaciones (02): % del peso escurrido (03): % en volumen</p> <p style="text-align: center;">Requisitos tomados de la NTC 1276/2011.</p>	DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO	Peso escurrido para el atún en conserva al natural	65% ⁽⁰¹⁾	---	Atún en trozos desmenuzados (porcentaje de trozo)	---	18% ⁽⁰²⁾	Proporción de aceite en el líquido de cobertura	60% ⁽⁰³⁾	---				
DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO															
Peso escurrido para el atún en conserva al natural	65% ⁽⁰¹⁾	---															
Atún en trozos desmenuzados (porcentaje de trozo)	---	18% ⁽⁰²⁾															
Proporción de aceite en el líquido de cobertura	60% ⁽⁰³⁾	---															

Continua Ficha Técnica de Producto ...

	<ul style="list-style-type: none"> En requisitos nutricionales se eliminó el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018, para Atún enlatado en agua y Atún enlatado en aceite", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021. En otras características de producto, se procede a eliminar el texto que se plasmó en la tabla de acuerdo al segundo cambio de esta versión y se deja el texto "no aplica". En vida útil se agregó la palabra mínimo y en el momento de la entrega se cambió de 4 meses a 12 meses que el producto puede tener desde su fabricación. Se actualiza la información de la NTC 1276 (última actualización), quedando el 2011 en los requisitos normativos. En rotulado se agrega el texto "las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
21	<ul style="list-style-type: none"> Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se incluye ítem código y en el ítem ingredientes el código SAP 200001719 para la presentación por 180 gramos que faltaba dentro de los códigos contemplado en la ficha técnica. En presentación de producto se elimina la palabra "mínimo" en todos los gramajes, lo anterior obedece a que en el ERP-SAP, esta palabra no es contemplada, simplemente se describe nombre por gramaje, además de lo anterior se hace necesario, para que no surta una mala interpretación por parte de los mandantes vendedoras, pudiendo así presentarse con gramajes mayores a los definidos en el anexo de compra. Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.
22	<ul style="list-style-type: none"> Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados el por DASR Octubre 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montánchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

HOJA EN BLANCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha: 26 03 2021



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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	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="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETRO</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polarización a 20°C, °Z</td> <td>99,4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0,07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm, UI</td> <td>-</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm, UI</td> <td>-</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de Azufre (SO₂) mg/kg</td> <td>-</td> <td><10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Última Actualización)</p>	REQUISITO	PARAMETRO		MINIMO	MAXIMO	Polarización a 20°C, °Z	99,4	-	Cenizas % m/m	-	0,15	Humedad Granulado % m/m	-	0,07	Color a 420 nm, UI	-	400	Turbiedad a 420 nm, UI	-	250	Dióxido de Azufre (SO ₂) mg/kg	-	<10,0																		
	REQUISITO	PARAMETRO																																									
		MINIMO	MAXIMO																																								
	Polarización a 20°C, °Z	99,4	-																																								
Cenizas % m/m	-	0,15																																									
Humedad Granulado % m/m	-	0,07																																									
Color a 420 nm, UI	-	400																																									
Turbiedad a 420 nm, UI	-	250																																									
Dióxido de Azufre (SO ₂) mg/kg	-	<10,0																																									
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>C</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesofílos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>40 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>20 ufc/g</td> <td>40 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td><10 ufc/g</td> <td>10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli (1)</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 11: Azúcar, Jarabe Y Miel Resolución 1407 De 2022</p>	Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	C	m	M	Aerobios mesofílos	1	3	5	3	20 ufc/g	10 ² ufc/g	Mohos	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g	Levaduras	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g	Coliformes	1	3	5	3	<10 ufc/g	10 ufc/g	Escherichia Coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	C	m	M																																					
Aerobios mesofílos	1	3	5	3	20 ufc/g	10 ² ufc/g																																					
Mohos	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g																																					
Levaduras	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g																																					
Coliformes	1	3	5	3	<10 ufc/g	10 ufc/g																																					
Escherichia Coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---																																					
Requisitos Nutricionales	N/A																																										
Otras características del producto	<p>El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.</p>																																										

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000085 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001598 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002231 Bulto x 25 Kilogramos SAP200002155 Paquete de 200 sobres o Tubipacks en Paca x 10 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000085 y SAP 200001598 deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. SAP 200002231 El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m ² , 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de 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. SAP 200002155 Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere la característica del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe tener abertura abre fácil.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capítulo VII.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente, (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normalidad vigente. • Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con
--	---

	requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Septiembre 2023
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																														
1	Versión inicial																																														
2	Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.																																														
3	Se ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 811, se cambia fecha a 3 meses después de producción.																																														
4	Se retira Requisito Nutricional de adición de Vitamina A del Decreto 1324 /1996, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que deroga esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de papel de tres capas de 82 – 85 kg/m ² a El embalaje debe ser Saco laminado de polipropileno de mínimo 65 g/m ² , 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefina para embalaje). También se acepta saco de poliolefina que cumple 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 25513 reemplazado por código 37403.																																														
6	Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se adiciona código SAP.																																														
7	Se retira fecha de vencimiento dado que la resolución 5109/07 quita 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 elimina el requisito así: El azúcar debe ser de Ingenio 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 811. Se retira del ítem Otras características del producto la siguiente condición "El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos", lo cual no permita la pluralidad de orígenes.																																														
10	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00</p> <p>Se actualiza la descripción del Producto según NTC 811 (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 máxima 200 UI".</p> <p>Se actualizan requisitos fisicoquímicos por Sexta actualización de NTC 811 así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETRO</th> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETRO</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Polimerización a 20°C</td> <td>99.4</td> <td>-</td> <td>Polimerización a 20°C, %</td> <td>99.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> <td>Cenizas % m/m</td> <td>-</td> <td>0.15</td> </tr> <tr> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> <td>Humedad Granulado % m/m</td> <td>-</td> <td>0.07</td> </tr> <tr> <td>Color a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>Color a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>400</td> <td>Turbiedad a 420 nm UI</td> <td>-</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Dosis de Azúcar (50g) mg/g</td> <td>-</td> <td>>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona de donde se toma la referencia de los datos de las tablas en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos.</p> <p>Se agrega información a Otras Características del Producto así: "El producto debe ser fabricado en el debido cumplimiento ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales." Y "El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños".</p> <p>Se cambia referencia "saco a granel de 50 Kilogramos" por "Bulto de 50 Kilogramos" en Contenido y Presentación del producto, con el fin de que los términos sean igual a como se solicita en FTN.</p> <p>En Normatividad se adiciona requerimiento "Resolución 2074 de 2013".</p> <p>Se actualiza información de Condiciones de Transportes y almacenamiento: "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condenseres ocupas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto visuales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año".</p> <p>Se actualiza información en Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) 	REQUISITO	PARÁMETRO		REQUISITO	PARÁMETRO		MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	Polimerización a 20°C	99.4	-	Polimerización a 20°C, %	99.4	-	Cenizas % m/m	-	0.15	Cenizas % m/m	-	0.15	Humedad Granulado % m/m	-	0.07	Humedad Granulado % m/m	-	0.07	Color a 420 nm UI	-	400	Color a 420 nm UI	-	400	Turbiedad a 420 nm UI	-	400	Turbiedad a 420 nm UI	-	200				Dosis de Azúcar (50g) mg/g	-	>100
REQUISITO	PARÁMETRO		REQUISITO	PARÁMETRO																																											
	MÍNIMO	MÁXIMO		MÍNIMO	MÁXIMO																																										
Polimerización a 20°C	99.4	-	Polimerización a 20°C, %	99.4	-																																										
Cenizas % m/m	-	0.15	Cenizas % m/m	-	0.15																																										
Humedad Granulado % m/m	-	0.07	Humedad Granulado % m/m	-	0.07																																										
Color a 420 nm UI	-	400	Color a 420 nm UI	-	400																																										
Turbiedad a 420 nm UI	-	400	Turbiedad a 420 nm UI	-	200																																										
			Dosis de Azúcar (50g) mg/g	-	>100																																										

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 silo de almacenamiento. Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.

11 Se adiciona código SAP 200002151, Bulto x 25 Kg a granel de Azúcar blanco, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.

12 Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.

13 Se retira SAP 200000086, azúcar blanco bulto X 50 kg, en razón a que la res 2460 de 1978 recomienda no sobrepasar los 25 kg.

14 Se modifica código SAP 200002161 azúcar blanco bulto x 25 kg por SAP 200002231; Se retira código SAP 200002155 por no estar en uso. Se adiciona código SAP 200001599 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 éste código en Contenido, presentación y empaque.

17 Se actualiza formato PA-FQ-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICSF 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 dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque sellado, 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 Jun'21.

18 Se cambian los parámetros microbiológicos con referencia a la NTC 611 y se ajusta a la Resolución 1407 de 2022.

Requisito	Método Brazón por Membrana (MFC/10g)			Técnica Recuento en Placa (UFC/g)		
	n	m	M	n	m	M
Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas	5	3	750	5	3	20
Recuento de Coliformes Totales	5	3	0	5	3	<10
Recuento de Mohos	5	3	5	5	3	10
Recuento de Levaduras	5	3	120	5	3	10
Recuento de E. Coli (g)	5	3	NA	5	3	<10
Recuento de E. Coli (10g)	5	3	0	5	3	NA

Referencia Tabla 7 y 3 - NTC 611 (última actualización)

Parámetro	Caso	Muestro class	n	C	m	M
Aerobios mesófilos	1	3	5	3	20 ufc/g	10 ufc/g
Mohos	1	3	5	3	20 ufc/g	10 ufc/g
Levaduras	1	3	5	3	20 ufc/g	10 ufc/g
Coliformes	1	3	5	3	<10 ufc/g	10 ufc/g
Escherichia Coli	NA	3	1	2	<10 ufc/g	—

Referencia Tabla 11: Anexo 1 Ma Resolución 1407 de 2022

En certificaciones fabricantes y comercializadores se agrega "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del silo de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años"

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 02	Página 1 de 6	
		Fecha:	23	04

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, cacao y/o cocoa en polvo, emulsificante (lecitina de soya) reguladores de acidez, sal, sabor artificial, vitaminas y minerales (A, D, B2, B1, hierro y calcio) y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITOS		Mínimo	Máximo
		Humedad (%)	-	-	4,0
		Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	-	30
	Contenidos de azúcar (%)	-	-	71	
	Tabla 1. NTC 3618 (cuarta actualización)				
	Contenido de grasa de cacao: el % de grasa de cacao debe ser mínimo 2%				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	<i>Salmonella spp</i>	5	0	Ausencia/25g	-
	Requisitos Microbiológicos 6.1 Cacao en polvo o cocoa. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	La Bebida Achocolatada Instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo: no deberá no deberá ser mayor de 1 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.				

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3619 (cuarta actualización), NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002131 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200002335 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G. embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200001620 Bebida Achocolatada Instantánea Tarro *300 G Embalado en caja de 30 Tarros SAP 200002233 Bebida Achocolatada Instantánea Bulto x 25 kilogramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá estar empacado de la siguiente manera: SAP 200002131 / SAP 200002335 Debe estar empacado bolsa BOPP + metalizado + Foil + Pebd con zipper. SAP 200001620 Debe estar empacado en envase plástico sellado con Foil + tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. SAP 200002233 Debe estar empacado en bulto laminado con funda de PE x 25 Kg.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado BPM o Certificado BASC emitido por autoridad sanitaria competente 	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024.	
CONTROL DE CAMBIOS		

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																																																												
1	Versión Inicial																																																																																																												
2	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000, se retira el requisito norma técnica 512-1.																																																																																																												
3	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000 versión 2.																																																																																																												
4	Se cambia requisito específico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación. Se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.																																																																																																												
5	Cambio de códigos SIC (1267, 17138, 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos. Cambio de códigos SIC (1267, 17138, 23526), por reforma 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 y 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 olerentes.																																																																																																												
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 ante encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se hace ajuste de la vida útil de producto de 24 meses a mínimo 4 meses. Se adiciona código SAP. Se adiciona certificaciones de calidad para el producto. Se adicionan certificaciones de calidad HACCP, Certificado BASC, Certificado BPM. Se retira ingrediente extracto de malta de la formulación.																																																																																																												
9	Se adiciona presentación de 300 gramos y 30 kilos de producto, se especifican condiciones de empaque y presentación de producto, se hace inclusión de la palabra mínimo en el contenido del producto. Se cambian los requisitos microbiológicos según la NTC 518. <table border="1" 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 mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10000</td> <td>15000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes /g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>11</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td><3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Detección Salmonella/ 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Limite máximo para Aflatoxinas totales</td> <td colspan="4" style="text-align: center;">20ppm</td> </tr> </tbody> </table>	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 Salmonella/ 25g	3	0	0	-	Limite máximo para Aflatoxinas totales	20ppm																																																																												
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 Salmonella/ 25g	3	0	0	-																																																																																																									
Limite máximo para Aflatoxinas totales	20ppm																																																																																																												
10	Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos según la NTC 3619. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Valores</th> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th rowspan="2">Mínimo</th> <th rowspan="2">Máximo</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (10%)</td> <td>6.0</td> <td>7.0</td> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>2.0</td> <td>4.0</td> <td>Contenido de grasa de cacao (%)</td> <td>14.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>1.0</td> <td>3.0</td> <td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Ceniza</td> <td>2.0</td> <td>3.0</td> <td>Contenido de azúcar (%)</td> <td></td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Finura</td> <td>99</td> <td>99.7</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th colspan="5">Microorganismos</th> <th colspan="5">Microorganismos</th> </tr> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento aerobios mesófilos (UFC)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>1000</td> <td>1500</td> <td>Recuento aerobios mesófilos (UFC)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>1000</td> <td>1500</td> </tr> <tr> <td>Recuento coliformes (UFC)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td><10</td> <td>20</td> <td>Coliformes/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>11</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli (UFC)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td><3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos y levaduras (UFC)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>Recuento de hongos y levaduras (UFC)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella (UFC)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>Detección de Salmonella (UFC)</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valores		Parámetro	Mínimo	Máximo	Min	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				Microorganismos					Microorganismos					Requisito	n	m	M	c	Requisito	n	m	M	c	Recuento aerobios mesófilos (UFC)	3	1	1000	1500	Recuento aerobios mesófilos (UFC)	3	1	1000	1500	Recuento coliformes (UFC)	3	1	<10	20	Coliformes/g	3	1	11	70	Recuento de E. coli (UFC)	3	0	<10	-	Coliformes fecales/g	3	0	<3	0	Recuento de hongos y levaduras (UFC)	3	1	100	200	Recuento de hongos y levaduras (UFC)	3	1	100	200	Detección de Salmonella (UFC)	3	0	0	-	Detección de Salmonella (UFC)	3	0	0	-
Requisito	Valores		Parámetro	Mínimo				Máximo																																																																																																					
	Min	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																																																																																																											
Microorganismos					Microorganismos																																																																																																								
Requisito	n	m	M	c	Requisito	n	m	M	c																																																																																																				
Recuento aerobios mesófilos (UFC)	3	1	1000	1500	Recuento aerobios mesófilos (UFC)	3	1	1000	1500																																																																																																				
Recuento coliformes (UFC)	3	1	<10	20	Coliformes/g	3	1	11	70																																																																																																				
Recuento de E. coli (UFC)	3	0	<10	-	Coliformes fecales/g	3	0	<3	0																																																																																																				
Recuento de hongos y levaduras (UFC)	3	1	100	200	Recuento de hongos y levaduras (UFC)	3	1	100	200																																																																																																				
Detección de Salmonella (UFC)	3	0	0	-	Detección de Salmonella (UFC)	3	0	0	-																																																																																																				
11	Se incluye código SIC de la Presentación de 1000 gr. Se ajusta la normatividad de la NTC 518 a la NTC 3619. Se incluyen otras características del Producto. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto estandarizando el contenido mínimo de vitaminas y minerales, por lo que retira el fumarato ferroso, la vitamina B3, D3 y B12, se deja la vitamina D. Se ajusta la normatividad de la NTC 3619 Chocolate de mesa Instantáneo a la NTC 518 Cacao en Polvo y sus Mezclas secas con edulcorantes y se incluye la Resolución No. 1511 de 2011 Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios																																																																																																												

que debe cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano.
Se ajustan los Requisitos 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	2%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar		71%

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

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento aerobio total (UFC/g)	1	1	100	1000
Recuento de levadura (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias aerobias (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias lácticas (UFC/g)	2	1	10	100

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de coliformes totales (UFC/g)	2	1	100	1000
Recuento de coliformes fecales (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de E. coli (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias aerobias (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias lácticas (UFC/g)	2	1	10	100

12 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 1993 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2608 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4505 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así, se retira "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación." Se ajusta. El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción.
Se ajustan las Certificaciones de Proveedor así:
- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Certificado HACCP o Certificado BASC o Certificado BPM emitido por autoridad sanitaria competente, porque no es un producto clasificado como de Alto Riesgo y cualquiera de las certificaciones solicitadas son suficientes para asegurar la calidad del producto.

13 Se retira código SAP 200000776 presentación 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.

14 Se retira código SAP 200000513 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 200002163 Bulto x 25 kilogramos mínimo por SAP 200002233 bebida achocolatada instantánea, *25 Kg, se modifica código SAP 200000098 por SAP 200002131 Bebida achocolatada * 200 g.

15 Se ajusta control de cambios unificando los cambios del ítem 14 e ítem 15 (actualización 25 Nov 2020), ya que por error de digitación se 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 BPM.

16 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. Cambios realizados por JPMR fecha Noviembre/2021

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

Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos - Referencia: Tabla 2 - NTC 518- 2009.

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de coliformes totales (UFC/g)	2	1	10 000	10 000
Recuento de coliformes fecales (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de E. coli (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias aerobias (UFC/g)	2	1	10	100
Recuento de bacterias lácticas (UFC/g)	2	1	10	100

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

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2006, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de

	<p>2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>																																				
19	<p>Fecha de modificación: 03/01/2024. En ingredientes se agrega emulsificante (lecitina de soya) en requisitos fisicoquímicos según NTC 3619 cuarta actualización, se actualizan requisitos así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ANTES</th> <th colspan="3">DESPUES</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>REQUISITOS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>4%</td> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de grasa de cacao</td> <td>2%</td> <td>-</td> <td>Contenido de grasa de cacao (%)</td> <td>14.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Tiempo de instantaneidad</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Contenido de azúcar</td> <td>-</td> <td>71%</td> <td>Contenido de azúcar (%)</td> <td>-</td> <td>71</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización)</p> <ul style="list-style-type: none"> Se cambió el contenido máximo de Plomo de 2 mg/Kg a 1 mg/Kg, y esta no podrá superar el último valor, según NTC 3619 cuarta actualización. En requisitos normativos se agrega la en NTC 3619 cuarta actualización En Empaque y/o Embalaje del producto código SAP 200001620 se agregó que el envase plástico debe ser sellado con Foil. En certificaciones se deja como requisito registro sanitario y se suprime "permiso o notificación Sanitaria del producto" lo anterior para el aseguramiento de la calidad de este. Cambios realizados por DASR enero de 2024 	ANTES			DESPUES			Parámetro	Mínimo	Máximo	REQUISITOS	Mínimo	Máximo	Humedad	-	4%	Humedad (%)	-	4.0	Contenido de grasa de cacao	2%	-	Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	-	Tiempo de instantaneidad	-	30	Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30	Contenido de azúcar	-	71%	Contenido de azúcar (%)	-	71
ANTES			DESPUES																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo	REQUISITOS	Mínimo	Máximo																																
Humedad	-	4%	Humedad (%)	-	4.0																																
Contenido de grasa de cacao	2%	-	Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	-																																
Tiempo de instantaneidad	-	30	Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30																																
Contenido de azúcar	-	71%	Contenido de azúcar (%)	-	71																																
20	<p>Fecha de modificación: 08/02/2024 Teniendo en cuenta que este producto es de riesgo bajo para la salud pública, se agrega en certificaciones también la opción de tener permiso o notificación Sanitaria del producto". Cambios realizados 27/02/2024 por DASR</p>																																				
21	<p>En los requisitos fisicoquímicos se retira el contenido de grasa de cacao de la Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización) teniendo en cuenta que este valor corresponde a la información del chocolate de mesa instantánea en su porcentaje de base seca. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el % de grasa de cacao debe ser mínimo 2% debido a que la Bebida Achocolatada es elaborada a partir de cacao con la adición de ingredientes permitidos en mayor cantidad haciendo que este porcentaje sea menor en el punto final. Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</p>																																				
22	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se agrega en ítem de descripción del producto e ingredientes mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate elaborado a partir de cacao y/o cocoa, ya que estos dos términos son manejados en la industria del chocolate. Cambios realizados por MCRG – agosto 2024</p>																																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

lo en blanco

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

REQUISITOS GENERALES

Código

200000311, 200000314, 200000323, 200000316, 200000317, 200000789, 200000306, 200000307, 200000308, 200000312, 200001792, 200000796, 200001731, 20000324, 200001794, 200002387, 200001793, 200001606, 200000313, 200002317, 200002443, 200001197, 200001198, 20001199, 200001200, 200002681

Clasificación

Bebidas

Descripción del Producto

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, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brx (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

Tabla 1. Requisitos físicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

PARAMETRO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	5	2	<1 Ufc/100 ml	---
Escherichia coli	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
Esporas clostridium sulfito-reductor	5	0	<1 Ufc/100 ml	---

Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.

Requisitos Nutricionales

No aplica

Otras características del producto

Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.

REQUISITOS NORMATIVOS

Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores SAP 200000796 Gaseosa *350 ml SAP 200001731 Gaseosa *330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200001794 Gaseosa *400 ml, material creado para comedores SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores SAP 200001806 Gaseosa *3000 ml, material creado para comedores. SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa *3125 ml- Six-Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantiza 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).</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>

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

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

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

Puede Presentar:
- Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.



FECHA ACTUALIZACIÓN: OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																																																			
1	Versión inicial por cambio modelo operacional de la entidad																																																																																																			
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml																																																																																																			
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml. En Normalidad se adiciona Resolución 2674 de 2013.																																																																																																			
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto.																																																																																																			
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.																																																																																																			
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".																																																																																																			
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01. Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml. Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml. Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml. Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml. Se adiciona código SAP 200001505 Gaseosa. Cambios realizados por MRC / Mayo 2021.																																																																																																			
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsitas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.																																																																																																			
9	Fecha de modificación: 09/01/2024. En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="3">ANTES</th> <th colspan="6">DESPUES</th> </tr> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>PARAMETRO</th> <th>CASO</th> <th>MUESTREO CLASE</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bebidas sin pasteurizar</td> <td></td> <td></td> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>1 Ufc/100 ml</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/ml</td> <td>10</td> <td>50</td> <td>Mohos y levaduras</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UFC/ml</td> <td>10</td> <td>25</td> <td>Escherichia coli (7)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>5</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>Espejas persistentes (último rededor)</td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><1 Ufc/100 ml</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebidas pasteurizadas</td> <td>0</td> <td>-</td> <td colspan="7">Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.3. Bebidas embotelladas a base de agua saborizada, carbonatada.</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/ml</td> <td>0</td> <td><10</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/ml</td> <td><10</td> <td><10</td> <td colspan="7"></td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td> <td></td> <td>-</td> <td colspan="7"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. - En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack". - En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados por DASR enero de 2024. 	ANTES			DESPUES						Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml	Recuento de mohos UFC/ml	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de levaduras UFC/ml	10	25	Escherichia coli (7)	N/A	3	5	5	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-	Espejas persistentes (último rededor)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml		Bebidas pasteurizadas	0	-	Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.3. Bebidas embotelladas a base de agua saborizada, carbonatada.							Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10								Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10								Recuento de E. coli en UFC/ml		-							
ANTES			DESPUES																																																																																																	
Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																																																																																											
Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml																																																																																											
Recuento de mohos UFC/ml	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de levaduras UFC/ml	10	25	Escherichia coli (7)	N/A	3	5	5	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-	Espejas persistentes (último rededor)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml																																																																																												
Bebidas pasteurizadas	0	-	Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022, Tabla 4.3. Bebidas embotelladas a base de agua saborizada, carbonatada.																																																																																																	
Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10																																																																																																		
Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10																																																																																																		
Recuento de E. coli en UFC/ml		-																																																																																																		
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución																																																																																																			

	810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASRAGO de 2024.
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000798 Gaseosa *350 ml, SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamilé Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

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

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

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

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

Handwritten signature

		<ul style="list-style-type: none"> No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades. SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 8500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 360 g contiene 20 unidades
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empaquetado 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 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador		Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		NOVIEMBRE DE 2022
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

1	<p>Versión Inicial.</p>
2	<p>Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.</p>
3	<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.</p>
4	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.</p>
5	<p>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 mínima 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 1994" 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 difusores 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/área. 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 expedido 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.</p>
6	<p>Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bajo código SAP 200000109</p>
7	<p>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.</p>
8	<p>Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.</p>

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

1. $\frac{1}{x^2} = x^{-2}$
 $\frac{d}{dx} x^{-2} = -2x^{-3} = -\frac{2}{x^3}$



2. $\frac{1}{x^3} = x^{-3}$
 $\frac{d}{dx} x^{-3} = -3x^{-4} = -\frac{3}{x^4}$

3. $\frac{1}{x^4} = x^{-4}$
 $\frac{d}{dx} x^{-4} = -4x^{-5} = -\frac{4}{x^5}$

4. $\frac{1}{x^5} = x^{-5}$
 $\frac{d}{dx} x^{-5} = -5x^{-6} = -\frac{5}{x^6}$

✓

✓

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo a la siguiente proporción: Café Consumo: 100%															
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo (%)</th> <th>Máximo (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Solubles</td> <td>1,1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracción</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de cafeína (Base seca %)</td> <td>1,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos físicoquímicos para café tostado, molido</p> <p>Teniendo en cuenta el parámetro para molienda fina, la granulometría: el tamaño efectivo debe ser < 500 µm (NTC 2441).</p>	Parámetro	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	-	4,0	Sólidos Solubles	1,1		Extracción	18		Contenido de cafeína (Base seca %)	1,0	
	Parámetro	Mínimo (%)	Máximo (%)														
	Humedad	-	4,0														
Sólidos Solubles	1,1																
Extracción	18																
Contenido de cafeína (Base seca %)	1,0																
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado, molido</p>	Requisito	Máximo	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200												
Requisito	Máximo																
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200																
Requisitos Nutricionales	<p>5 0</p> <p>No Aplica</p>																
Otras características del producto	<p>El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius.</p> <p>Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños.</p> <p>No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en buen estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento.</p> <p>El café tostado molido debe presentar una apariencia homogénea</p> <p>El café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral.</p>																

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

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

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

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



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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

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

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

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



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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil) cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.																													
	Requisitos Físicoquímicos	<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>VALORES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>8 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 (%)	8 Máximo	Densidad (%)	990 g/lit	Cloruros (%)	12.5 máximo	Proteína (%)	11 g/kg mínimo	Nitrógeno total (mg)	100 mínimo																	
	COMPONENTE	VALORES																													
	Humedad (%)	8 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"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	<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"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo (mg/Kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo como Pb En producto deshidratados</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Límite máximo (mg/Kg)	Plomo como Pb En producto deshidratados	1																										
Requisito	Límite máximo (mg/Kg)																														
Plomo como Pb En producto deshidratados	1																														

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución B10 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

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

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



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

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



CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE 2023
--	------------------------

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>EL EJERCITO COLOMBIANO</small>	TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 3 de 4	
		Fecha:	26	03	2021
 <small>UNIVERSIDAD DEL PACÍFICO</small>					

5	<p>Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y este encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira: El rótulo del producto debe influir 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 25168 dado que las especificaciones de gramaje o presentación están dados en rango de gramaje.</p>																																																																						
6	<p>Se retira del requerimiento normativo la NTC 4423 dado que el producto no tiene las características de un producto pastoso o semi viscoso. Se elucida ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor</td> <td>3</td> <td>300</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>300</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>B.Cereus</i></td> <td>3</td> <td>300</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales NMP/gr.</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	n	m	M	C	Esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor	3	300	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	300	1000	1	<i>B.Cereus</i>	3	300	1000	1	Recuento de coliformes fecales NMP/gr.	3	4	40	1																																													
PARÁMETROS	n	m	M	C																																																																			
Esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor	3	300	1000	1																																																																			
Recuento de Mohos y Levaduras	3	300	1000	1																																																																			
<i>B.Cereus</i>	3	300	1000	1																																																																			
Recuento de coliformes fecales NMP/gr.	3	4	40	1																																																																			
7	<p>Se ajusta todo el contenido de la ficha al nuevo formato. Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por la que se maneja en el mercado.</p>																																																																						
8	<p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La Clasificación se cambia de Mezclas a Condimentos como se tiene actualmente clasificado en sistema SAP. En presentación del producto, se adiciona requerimiento x 11 - 12 gr. Ya que así aparece en Ficha técnica de negociación. En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: ... fabricación y Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaclado. Se adiciona: ...recepción del producto. Se adiciona en certificaciones Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente).</p>																																																																						
9	<p>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normalidad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajusta información requisitos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p>																																																																						
10	<p>Se actualizó el formato a PA-FO-75 versión 1 En el ítem Rotulado. Empaque/embalaje se retira las palabras Hon Mat y se coloca Hot Mat. En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos.</p>																																																																						
11	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, /g</td> <td>3</td> <td>10²</td> <td>2x10³</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>11</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos (M) y levaduras (L), /g</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva/g</td> <td>3</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Clostridium perfringens</i>, UFC /g</td> <td>3</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10² ufc/g</td> <td>5x10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022. En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p>	Parámetro	n	m	M	C	Recuento mesófilos aerobios, /g	3	10 ²	2x10 ³	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>Staphylococcus</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1	Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1	Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	-	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ² ufc/g	5x10 ⁴ ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-
Parámetro	n	m	M	C																																																																			
Recuento mesófilos aerobios, /g	3	10 ²	2x10 ³	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>Staphylococcus</i> coagulasa positiva/g	3	10 ²	10 ⁴	1																																																																			
Recuento <i>Clostridium perfringens</i> , UFC /g	3	10 ²	10 ⁴	1																																																																			
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	-																																																																			
REQUISITO	n	c	m	M																																																																			
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ² ufc/g	5x10 ⁴ ufc/g																																																																			
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-																																																																			
<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																																																			
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																																																			
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																																																			

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

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
 En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 02

Página 1 de 6

Fecha:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000001623 / SAP 200000909 / SAP 200000771
	Clasificación	Chocolate
	Descripción del Producto	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, dextrosasacarosa, dextrosa, maltodextrina) y otros tipos de edulcorantes permitidos por la legislación nacional vigente. No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas o sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales u pseudocereales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio:																			
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th colspan="3">CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total de extracto seco de cacao %</td> <td colspan="3">20</td> </tr> <tr> <td>Manteca de cacao %</td> <td colspan="3">11</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco magro de cacao %</td> <td colspan="3">9</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR			Total de extracto seco de cacao %	20			Manteca de cacao %	11			Extracto seco magro de cacao %	9		
	REQUISITO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR																			
	Total de extracto seco de cacao %	20																			
Manteca de cacao %	11																				
Extracto seco magro de cacao %	9																				
	Requisitos físicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella Spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	n	c	m	M	Salmonella Spp.	5	0	Ausencia/25g	-							
REQUISITO	n	c	m	M																	
Salmonella Spp.	5	0	Ausencia/25g	-																	
	Requisitos Microbiológicos 6.4 Chocolate de mesa: Resolución 1407 de 2022																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción. El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes:																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piomo µg/kg</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas µg/kg</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITOS	Mínimo	Máximo	Piomo µg/kg	-	1	Aflatoxinas µg/kg	-	20								
REQUISITOS	Mínimo	Máximo																			
Piomo µg/kg	-	1																			
Aflatoxinas µg/kg	-	20																			
	NTC 793:2023																				

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2011.
------------------------------	---

		2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001623 Unidad *500g embalado en caja *48 o *50 Unidades SAP 200000771 Chocolate Con Azúcar Empaque Flow Pack *500 g en caja *48 o *50 Unidades. SAP 200000909 Unidad *1000 embalado en caja *24 o *25 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Para el empaque secundario Caja de Cartón Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado.
3	Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC 33913 Reemplazado por 8137440
4	Se retira requisito de Certificación IQNET
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 753 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

Microorganismos		m
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g		10 ⁶ UFC/g
Recuento de coliformes totales UFC/g		<10
Recuento de levaduras totales UFC/g		Ausente
Recuento de hongos mohos totales UFC/g		100
Presencia de Salmonella 25g		10

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 8.4 Chocolate de mesa, norma aplicable al producto

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
 En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
 En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento

Fecha de modificación: 03/01/2024
 En requisitos fisicoquímicos según NTC 793/2023 y Resolución 1511 de 2011 se actualizan los parámetros así:

ANTES			DESPUES	
Parámetro	Mínimo	Máximo	REQUISITO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
Humedad	-	3%	Total de extracto seco de cacao %	20
Contenido de grasa de cacao	11%		Manteca de cacao %	1.1
Contenido de azúcar		71%	Extracto seco magro de cacao %	9

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

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

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

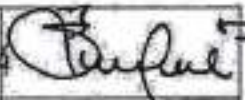

En otras características de producto se elimina el texto "El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes;" y la siguiente tabla:

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



Lo anterior obedece a que estos requisitos se utilizaron en la parte de requisitos fisicoquímicos.
 En requisitos normativos se actualiza la NTC 793 de la NTC 793 (Última Actualización) a la del 2023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.

Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Contenido de contaminantes para chocolate de mesa con azúcar tomados de la NTC 793/2023 al ítem de otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por DASR ago/2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

chocolate en blanco

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas.																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="828 850 1226 955"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>PARAMETRO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (Máximo)</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Densidad (g/l)</td> <td>800 - 940</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	PARAMETRO	Humedad (Máximo)	12%	Densidad (g/l)	800 - 940																							
	REQUISITO	PARAMETRO																													
	Humedad (Máximo)	12%																													
	Densidad (g/l)	800 - 940																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="609 997 1437 1260"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos 12.1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022.	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	Olor: inoloro Color: rojo naranja o Amarillo intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado.																														

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001559 Unidad *500g SAP 200000205 Unidad * 125 g
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Ucs. 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 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
--	----------	--

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

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


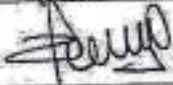
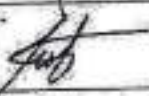
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - Adicionalmente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

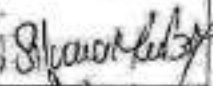


FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE 2023
-----------------------------	------------------------



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																		
1	Versión Inicial.																																		
2	De las fichas con código SIC (14913 – 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 – 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 – 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 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 (Cuando Aplique), por modalidad de compra.																																		
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.																																		
8	<p>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. Se retira requisito de otras características de producto. Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe 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.</p> <table border="1" data-bbox="397 1690 1307 1831"> <thead> <tr> <th rowspan="2">INDICADOR</th> <th colspan="4">UNIDADES</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>N</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Residuo de Húmedo y Volátil</td> <td>0</td> <td>-500</td> <td>5000</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>10.0%</td> </tr> <tr> <td>Residuo de cenizas Totales (Máx)</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>10.0%</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (Máx)</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>20%</td> <td>40.0%</td> </tr> </tbody> </table>	INDICADOR	UNIDADES				VALORES		N	M	M	M	MIN	MAX	Residuo de Húmedo y Volátil	0	-500	5000	0	-	10.0%	Residuo de cenizas Totales (Máx)	0	10	10	0	-	10.0%	Cloruro de Sodio (Máx)	10	0	0	0	20%	40.0%
INDICADOR	UNIDADES				VALORES																														
	N	M	M	M	MIN	MAX																													
Residuo de Húmedo y Volátil	0	-500	5000	0	-	10.0%																													
Residuo de cenizas Totales (Máx)	0	10	10	0	-	10.0%																													
Cloruro de Sodio (Máx)	10	0	0	0	20%	40.0%																													

9	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.</p>																																																							
10	<p>Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.</p>																																																							
11	<p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP. En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo concentrado" En condiciones de Transporte se adiciona: "... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS..." Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaquetado". En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación. Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).</p>																																																							
12	<p>Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.</p>																																																							
13	<p>Se modifica código SAP 200000203 color corriente lb por SAP 200001559.</p>																																																							
14	<p>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p>																																																							
15	<p>Se incluye contenido y presentación SAP 200000205 color x 125 gramos.</p>																																																							
16	<p>Se actualiza a formato PA-FO-75 Versión N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991</p> <table border="1" data-bbox="321 966 1055 1123"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito reductor / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto</p> <table border="1" data-bbox="321 1155 1307 1375"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional al embalaje por 25 libras. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>	PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas Clostridium Sulfito reductor / g	3	100	1000	1	Bacillus cereus / g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
PARÁMETROS	N	m	M	C																																																				
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																																																				
Esporas Clostridium Sulfito reductor / g	3	100	1000	1																																																				
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1																																																				
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																																																				
REQUISITO	n	c	m	M																																																				
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																																																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																																																				
Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g																																																				
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g																																																				
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	

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

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Comino																													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>Mínimo (%)</th> <th>Máximo (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>—</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>—</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Cenizas insolubles</td> <td>—</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Fibra Bruta</td> <td>—</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Aceite esencial</td> <td>1.5</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos comino- Resolución 4241 de 1991.</p>	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	—	14%	Cenizas	—	12%	Cenizas insolubles	—	4	Fibra Bruta	—	30	Aceite esencial	1.5	—											
	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)																												
	Humedad	—	14%																												
	Cenizas	—	12%																												
Cenizas insolubles	—	4																													
Fibra Bruta	—	30																													
Aceite esencial	1.5	—																													
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3×10^3 ufc/g</td> <td>5×10^3 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10^2 ufc/g</td> <td>10^3 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10^2 ufc/g</td> <td>10^3 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 12.1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3×10^3 ufc/g	5×10^3 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3×10^3 ufc/g	5×10^3 ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g																											
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro																														

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

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

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 264 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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


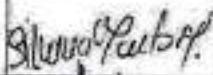


CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - Adicionalmente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


FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100.2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37996): 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 cerrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (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 3076/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
8	Se retira del requerimiento normativo la NTD 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento; Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto.

N°	DESCRIPCIÓN DE LOS CAMBIOS	PARÁMETROS				VALORES																															
		N	m	M	C	MIN	MAX																														
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.																																				
10	Se ajustan los requisitos Físicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.																																				
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y se retiran códigos SIC donde se 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. Se ajustan los requisitos físicoquímicos basados en la Resolución 4241 de 1991. En condiciones de transporte se adiciona o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. De la vida útil se cambia a mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaque". Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).																																				
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 actualiza código SAP 200000206 Comino molido corriente a SAP 200001551.																																				
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.																																				
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000206 comino molido x 125 gramos. Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01. Se ajustan los requisitos Microbiológicos; Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991.																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito reductor / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>						PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas Clostridium Sulfito reductor / g	3	100	1000	1	Bacillus cereus / g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1					
PARÁMETROS	N	m	M	C																																	
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																																	
Esporas Clostridium Sulfito reductor / g	3	100	1000	1																																	
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1																																	
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																																	
16	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022. 12,1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto.																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>						REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																																	
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																																	
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																																	
Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g																																	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g																																	
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																	
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el empaque por 25 libras. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.																																				

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

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	20 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	20 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	20 SEP 2023	
Aprobó	Director General:	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	20 SEP 2023	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02	Página 1 de 4		
		Fecha:	23		04

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

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002236 Bulto x 25 Kilogramos.
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200002285 - SAP 200001601 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones:</p> <p>Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0.</p> <p>Segunda opción: Bolsa en Material <u>bilaminado</u> en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5.</p> <p>Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso.</p>

		SAP 200002236 bulto por 25 kg. El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

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 maquillador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10⁴</td> <td>10⁶</td> </tr> <tr> <td>MOHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos	10 ⁴	10 ⁶	MOHOS																			
REQUISITO	VALORES X GR.																												
	MIN	MAX																											
Granos secos	10 ⁴	10 ⁶																											
MOHOS																													
4	<p>Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16594 y SAP 200000262. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 36752 a 29330. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el tem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 671 así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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>05</td> <td>MATERIA DURA</td> <td>03</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>13</td> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>01</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>05</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>10</td> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>00</td> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	05	MATERIA DURA	03	GRANOS DAÑADOS	13	GRANOS DAÑADOS	20	GRANOS PARTIDOS	01	GRANOS PARTIDOS	10	GRANOS ABIERTOS	05	GRANOS ABIERTOS	10	VARIEDADES DE CONTRASTE	10	VARIEDADES DE CONTRASTE	20	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	00	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	50
REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA																										
MATERIA DURA	05	MATERIA DURA	03																										
GRANOS DAÑADOS	13	GRANOS DAÑADOS	20																										
GRANOS PARTIDOS	01	GRANOS PARTIDOS	10																										
GRANOS ABIERTOS	05	GRANOS ABIERTOS	10																										
VARIEDADES DE CONTRASTE	10	VARIEDADES DE CONTRASTE	20																										
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	00	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	50																										

Continua Ficha Técnica de Producto ...

5	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica CODIGO SAP 200000264, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización. Se corrige en presentación del producto código SAP 200000262, se cambia de "Bolsa reempacado por 500gr x 25 Kilos" a "SAP 200000262 PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR".</p>
6	<p>Se adiciona código SAP 200000264 Bullo x 50 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bullo x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.</p>
7	<p>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 cargas superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.</p>
8	<p>Se modifican códigos SAP 200000276 Frijol Blanquillo * 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001068 Frijol Blanquillo * kg por SAP 200001826 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 kg por SAP 200002240.</p>
9	<p>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".</p>
10	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.</p>
11	<p>Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.</p>
12	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica. En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002285 - SAP 200001601 así: El producto puede ser empaquetado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0, ó, Segunda opción: Bolsa en Material laminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA o ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fablan Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Bequero	27 AGO 2024	

o en blanco

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

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>VARIEDADES DE CONTRASTE</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VARIEDADES 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	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
	REQUISITO	% MAX EN MASA														
	MATERIA DURA	0.2														
	GRANOS DAÑADOS	2.0														
GRANOS PARTIDOS	1.0															
GRANOS ABIERTOS	1.0															
VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0															
VARIEDADES 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	No Aplica															
Otras características del producto	<p>Frijol de consumo Tipo I Grado 2</p> <p>El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda).</p> <p>El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega</p>															

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002288 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001711 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002239 Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200002288 y SAP 200001711 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones:</p> <p>Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0.</p> <p>Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado</p>

		<p>alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben 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>
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

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

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

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

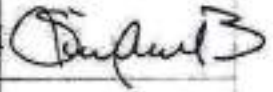

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO								
1	Versión Inicial.								
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique).								
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.								
4	<p>En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES x GR.</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos MOHOS</td> <td>10¹</td> <td>10¹</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES x GR.		MIN	MAX	Granos secos MOHOS	10 ¹	10 ¹
REQUISITO	VALORES x GR.								
	MIN	MAX							
Granos secos MOHOS	10 ¹	10 ¹							
5	<p>Se incluye la presentación del Frijol Nima por 1 Kg (1000 gr). Se cambian los códigos SAP para las presentaciones: 500 gr de 200000273 a 200000274 50 Kg de 200000274 a 200000273 Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto". Se cambian los porcentajes máximos en masa de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así:</p>								

	REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA
	MATERIA DURA	0.0	MATERIA DURA	0.2
	GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	2.0
	GRANOS PARTIDOS	0.5	GRANOS PARTIDOS	1.0
	GRANOS ABIERTOS	0.5	GRANOS ABIERTOS	1.0
	VERIEDADES DE CONTRASTE	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0
	VERIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
6	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 200000850, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización. En presentación del Producto se cambia "Bolsa reempacado por 500 gramos x 25 kilos" a "PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR", corrigiendo ya que la paca viene por 12,5 Kg. y para quedar como se solicita en Bolsa.</p>			
7	<p>Se cambia por código SAP 200002187, Bulto x 25 Kilogramos. Se agregó requerimientos de este 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 Item 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. En descripción se adiciona: "El frijol Nima, también es conocido como frijol calma". Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</p>			
11	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.</p>			
12	<p>Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.</p>			
13	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002288 y SAP 200001711 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0, ó. Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.</p>			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

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

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

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

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

Bill

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

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

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

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

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



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

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

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

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

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

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																						
		<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>				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"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ⁴ ufc/g																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																				
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	No Aplica																							

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	--

EMPAQUE / Presentación del	SAP 200000291 El producto debe tener un peso neto mínimo de 200
----------------------------	---

EMBALAJE Y ROTULADO	Producto:	gramos SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 188 gramos SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos X 3 tacos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000291 / SAP 200002364 Unidad de paquete por dos tacos con peso neto mínimo de 188 gramos o mínimo 200 gramos – Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002212 Unidad de paquete por tres tacos con peso neto mínimo de 300 gramos– Caja por 24 o 30 unidades. Las galletas se deben envolver en BOPP y reempacar en BOPP metalizado, el empaque debe asegurar su higiene y buena conservación, los materiales utilizados en el empaque deben ser atóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2006 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de ocho (08) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.
--	--


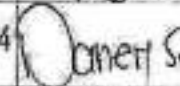
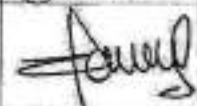

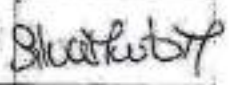
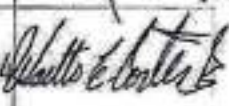
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	FEBRERO 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000.2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos valores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.

4	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 aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no por mínimo en un tacho 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 requerían 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 Fisicoquímicos 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 empacado." 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 tacho, 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																																			
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2 <table border="1" data-bbox="341 1186 1063 1333"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁶</td> <td>10⁷</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en agua, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10²</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10²</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10²</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Salmonella</i> spp., UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	c	m	M	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	10 ⁶	10 ⁷	Recuento Coliformes en agua, UFC/g	5	0	< 10 ²	---	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	0	< 10 ²	---	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	5	0	< 10 ²	---	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	Ausencia/25g	---	Recuento <i>Salmonella</i> spp., UFC/g	5	0	Ausencia/25g	---
Requisito	n	c	m	M																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	10 ⁶	10 ⁷																																
Recuento Coliformes en agua, UFC/g	5	0	< 10 ²	---																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	0	< 10 ²	---																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	5	0	< 10 ²	---																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	Ausencia/25g	---																																
Recuento <i>Salmonella</i> spp., UFC/g	5	0	Ausencia/25g	---																																
12	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto <table border="1" data-bbox="341 1375 1128 1543"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁶ ufc/g</td> <td>10⁷ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ⁶ ufc/g	10 ⁷ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---															
REQUISITO	n	c	m	M																																
Mohos y levaduras	5	2	10 ⁶ ufc/g	10 ⁷ ufc/g																																
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																																
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																
12	En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyen, modifiquen o adicionen. En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG																																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>del Ejército de Colombia</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75			 <small>del Sistema</small>
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03	2021

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<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 físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0	Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																	
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																		
Humedad (%)	-	10,0																																		
Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																																		
Requisitos Microbiológicos	<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><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>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																																			

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

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

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

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

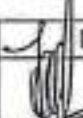
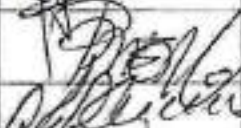
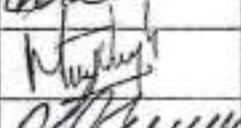
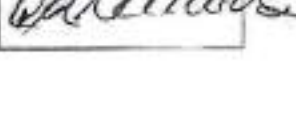

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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


CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	--

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

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04

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

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

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

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 18 unidades o por 21 unidades. Cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.
-------------------------------	---------------------------	--

	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar 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, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

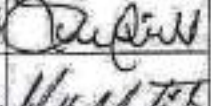
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.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

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



CONTROL DE CAMBIOS																																	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																
1	<p>Versión inicial por cambio modelo operacional de la entidad.</p>																																
2	<p>Se actualiza a versión PA-PO-75 V2</p> <p>Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se incluyen los Requisitos Microbiológicos, a 2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos, Resolución 1407 de 2022</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴ ufc/g</td> <td>2x10⁵ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>En presentación del producto se incluye paquete por 21 unidades.</p> <p>En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su</p>	Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	10.000	Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Recuento de E. Coli/g	Negativa	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ⁴ ufc/g	2x10 ⁵ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos	valores																																
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	10.000																																
Recuento de coliformes totales N.M.P.	11																																
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100																																
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100																																
Recuento de E. Coli/g	Negativa																																
REQUISITO	n	c	m	M																													
Mohos	5	2	10 ⁴ ufc/g	2x10 ⁵ ufc/g																													
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																													
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																													

composición.

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años"

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

FOIA EN BLANCO

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

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

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	<p>SAP 200002291 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg</p> <p>SAP 200001604 Bolsa *1000g embalada en paca de *12.5 o 25 Kg</p> <p>SAP 200002242 Bulto x 25 kilogramos</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200002291 / SAP 20000604 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones:</p> <p>Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0.</p> <p>Segunda opción: Bolsa en Material <u>bilaminado</u> en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5.</p> <p>Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso.</p> <p>SAP 200002242 El Saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.</p>

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																								
1	Versión Inicial.																																																																								
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)																																																																								
3	Se retira requerimiento de rotulado; El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.																																																																								
4	<p>En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el 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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 30%;">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> <th style="width: 30%;">COMPONENTES</th> <th colspan="2">En Masa</th> </tr> <tr> <td></td> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <td></td> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> <tr> <td>Defectos por Insectos</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> <td>Materia Dura</td> <td>-</td> <td>0,3%</td> </tr> <tr> <td>Materia Extraña</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> <td>Granos Dañados</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td>Verdidos y/o Descoloridos</td> <td>-</td> <td>2,0%</td> <td>Impurezas</td> <td>-</td> <td>3,0%</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>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Verdad de Contraste</td> <td>-</td> <td>3,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Verdad No Contraste</td> <td>-</td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Humedad</td> <td>10,0%</td> <td>14,0%</td> </tr> </table> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES X GR.</th> </tr> <tr> <td></td> <th>MIN</th> <th>MAX</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td> <td>10¹</td> <td>10⁵</td> </tr> <tr> <td>MCHOS</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTES	En Masa		COMPONENTES	En Masa			MIN	MAX		MIN	MAX	Defectos por Insectos	-	3,0%	Materia Dura	-	0,3%	Materia Extraña	-	3,0%	Granos Dañados	-	3,0%	Verdidos y/o Descoloridos	-	2,0%	Impurezas	-	3,0%				Granos Partidos	-	3,0%				Granos Abiertos	-	3,0%				Verdad de Contraste	-	3,0%				Verdad No Contraste	-	2,0%				Humedad	10,0%	14,0%	REQUISITO	VALORES X GR.			MIN	MAX	Granos secos	10 ¹	10 ⁵	MCHOS		
COMPONENTES	En Masa		COMPONENTES	En Masa																																																																					
	MIN	MAX		MIN	MAX																																																																				
Defectos por Insectos	-	3,0%	Materia Dura	-	0,3%																																																																				
Materia Extraña	-	3,0%	Granos Dañados	-	3,0%																																																																				
Verdidos y/o Descoloridos	-	2,0%	Impurezas	-	3,0%																																																																				
			Granos Partidos	-	3,0%																																																																				
			Granos Abiertos	-	3,0%																																																																				
			Verdad de Contraste	-	3,0%																																																																				
			Verdad No Contraste	-	2,0%																																																																				
			Humedad	10,0%	14,0%																																																																				
REQUISITO	VALORES X GR.																																																																								
	MIN	MAX																																																																							
Granos secos	10 ¹	10 ⁵																																																																							
MCHOS																																																																									
5	<p>Se cambia el código SIC de 686 a 29750 del garbanzo por 50 kilos. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas; esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Y se incluye la NTC 923 Garbanzos Secos. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".</p>																																																																								
6	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-PO-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.</p>																																																																								
7	Se adiciona código SAP 200002196 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido presentación y empaque.																																																																								

8	Se modifican los códigos SAP 200000302 garbanzo seco X 1 lb por SAP 200002291, SAP 200000300 garbanzo seco X kg por 200001804, 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. Se 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 dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
11	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado; en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.
12	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002291 / SAP 20000604 así: El producto puede ser empaquetado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0, o. Segunda opción: Bolsa en Material biterminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

Garbanzo en blanco

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS <small>Comando en Jefe Fuerzas Armadas</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 02	Página 1 de 4	
		Fecha:	23	04
				

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <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 (Nx6,7), fracción de masa en base seca</td> <td>7,0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <i>Requisitos físicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)</i>	REQUISITO	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en %	-	14,5	Proteína (Nx6,7), fracción de masa en base seca	7,0	-																							
	REQUISITO	PARAMETROS																																		
		MÍNIMO	MÁXIMO																																	
	Humedad en %	-	14,5																																	
Proteína (Nx6,7), 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: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3*10³ Ufc/g</td> <td>5*10³ Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli⁽¹⁾</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>10Ufc/g</td> <td>10² Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5*10² Ufc/g</td> <td>1*10³ Ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp.</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25 g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <i>Requisitos microbiológicos de harinas y mezclas crudas, (incluye salvado de trigo) Resolución 1407 de 2022.</i>	Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M	Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g	Escherichia Coli ⁽¹⁾	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g	Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ² Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g	Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M																														
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g																														
Escherichia Coli ⁽¹⁾	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g																														
Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ² Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g																														
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---																														
Requisitos Nutricionales	N/A																																			
Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996. La suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ no debe exceder el límite máximo.																																			

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

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la resolución 1407 de 2022, el Decreto No.1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001607 Unidad *500 gr embalada en paca *12 o 12,5 Kg SAP 200002486 Unidad *1000 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001049 Bulto X 12,5 Kilogramos SAP 200002247 Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001607 / SAP 200002486 empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final. SAP 200001049 / SAP 200002247. El saco debe ser de poliolefina por 12,5 y 25 kilos, respectivamente y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023; Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil entre los 8 a 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capítulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o Notificación Sanitaria (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:

ENERO 2025

CONTROL DE CAMBIOS


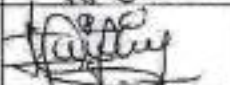
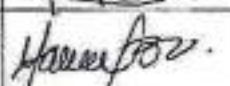
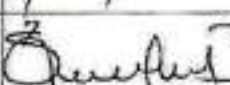
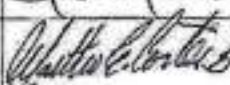
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario u Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257
5	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No.1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de <i>Bacillus cereus</i> , NTC 4574, para detección de Salmonella, 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 cargas superiores a 25 kg.
9	Se modifican Códigos SAP 200002189 Harina de trigo Fortificada bulto * 25 kg por SAP 200002247, se modifica SAP 200000352 harina de trigo fortificada * lb por SAP 200001607.
10	Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Juv21.
12	Se incluye código SAP 200002488 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Cambios realizados por JPMR Abr2022.
13	Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022.


Requisitos					Parámetro					
	n	c	m	M	Caso	Muestra clase	n	c	m	M
Requisito de humedad máxima (FC) g	5	2	200000	200000						
Requisito de Azúcar total (FC) g	5	0	< 10	--	Moltes levaduras	2	3	5	2	3*10 ⁷ Ufc/g 5*10 ⁷ Ufc/g
Requisito de Sal (FC) g	5	0	Ausencia	--	Escherichia Coli ¹	5	3	5	0	10Ufc/g 10 ⁷ Ufc/g
Requisito de cenizas y levadura (FC) g	5	2	1000	5000	Brechas Cereos	7	3	5	2	5*10 ² Ufc/g 1*10 ² Ufc/g
Requisito de Bacterias (FC) g	5	2	500	1000	Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g --

Requisitos microbiológicos de harina s y mezclas (trifitas (sin la salvadura de trigo)

En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años".

14 Actualización a Versión 02, Formato PA-FO-75
Se cambia vida útil de 12 meses a una vida útil entre los 8 a 12 meses, por solicitud de la regional Caribe, teniendo en cuenta las condiciones ambientales y de almacenamiento de la zona los fabricantes garantizan una vida útil menos a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	3 0 ENE 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Elizabeth Cruz Contreras	3 0 ENE 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	3 0 ENE 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	3 0 ENE 2025	
Aprobó	Director General	Martha Eugenia Cortés Baquero	3 0 ENE 2025	

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002244 / SAP 200001472
	Clasificación	Harina de Maíz
	Descripción del Producto	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.

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

		Requisitos microbiológicos para harinas y mezclas precocidas de la resolución 1407/2022.														
	Requisitos Nutricionales	Podrá ser fortificada														
	Otras características del producto	<p>La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños.</p> <p>La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables.</p> <p>No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la Legislación nacional vigente.</p> <p>Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así:</p> <table border="1" data-bbox="760 562 1279 741"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en (g/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoxina B₁</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Suma de Aflatoxinas B₁, B₂, G₁, G₂</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol (DON)</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Deoxisativina</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Fumonolisina B₁ y B₂</td> <td>10000</td> </tr> </tbody> </table>	Micotoxinas	Límite máximo en (g/kg)	Aflatoxina B ₁	100	Suma de Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	100	Zearalenona	100	Deoxinivalenol (DON)	1000	Deoxisativina	1000	Fumonolisina B ₁ y B ₂	10000
Micotoxinas	Límite máximo en (g/kg)															
Aflatoxina B ₁	100															
Suma de Aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂	100															
Zearalenona	100															
Deoxinivalenol (DON)	1000															
Deoxisativina	1000															
Fumonolisina B ₁ y B ₂	10000															

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

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

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, Notificación o Permiso Sanitario (Vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años. El proveedor podrá presentar:
---	---

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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																										
1	Versión Inicial.																																																																										
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 3594 PRODUCTOS DE MOLINERÍA. HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.																																																																										
3	Se incluye códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retira código 37405 por ser producto con adición de sabor a mantequilla y sal. Se ajustan valores fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a norma NTC. Se adiciona certificación de calidad ISO 9001 para el proceso productivo de cereales precocidos.																																																																										
4	Se aclara las condiciones de empaque para las dos presentaciones de producto, se ajustan las referencias al listado de materiales de SAP.																																																																										
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería. Harina precocida de maíz para consumo humano. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4579, para recuento de Bacillus cereus, NTC 4574, para detección de Salmonella, por ya estar contemplados dentro de la NTC 3594. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.																																																																										
6	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Maíz", se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a Quinta actualización de la NTC 3594 para productos de molinería, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se adiciona tabla para límite máximo de micotoxinas. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente.																																																																										
7	Se modifican códigos SAP 200000355 harina precocida de maíz blanco * 1 lb por 200002244, y SAP 200000354 harina de maíz blanco * kg por 200001472. En certificaciones se incluye opción de presentar: certificación ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.																																																																										
8	Se modifica información de presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.																																																																										
9	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul21.																																																																										
10	Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la ntc 3594. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasas y aceites totales (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína cruda (g/100g)</td> <td>10.0</td> <td>12.0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g/100g)</td> <td>70.0</td> <td>75.0</td> </tr> <tr> <td>Almidón (g/100g)</td> <td>65.0</td> <td>70.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad (g/100g)</td> <td>12.0</td> <td>14.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de fibra (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de cenizas (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sales minerales (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de calcio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de hierro (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de zinc (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de fósforo (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de magnesio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sodio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de potasio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de calcio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de hierro (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de zinc (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de fósforo (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de magnesio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sodio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de potasio (g/100g)</td> <td>0.5</td> <td>1.0</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES		MINIMO	MAXIMO	Grasas y aceites totales (g/100g)	0.5	1.0	Proteína cruda (g/100g)	10.0	12.0	Carbohidratos totales (g/100g)	70.0	75.0	Almidón (g/100g)	65.0	70.0	Humedad (g/100g)	12.0	14.0	Acidez titulable (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de fibra (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de cenizas (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de sales minerales (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de calcio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de hierro (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de zinc (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de fósforo (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de magnesio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de sodio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de potasio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de calcio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de hierro (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de zinc (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de fósforo (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de magnesio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de sodio (g/100g)	0.5	1.0	Contenido de potasio (g/100g)	0.5	1.0
REQUISITO	VALORES																																																																										
	MINIMO	MAXIMO																																																																									
Grasas y aceites totales (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Proteína cruda (g/100g)	10.0	12.0																																																																									
Carbohidratos totales (g/100g)	70.0	75.0																																																																									
Almidón (g/100g)	65.0	70.0																																																																									
Humedad (g/100g)	12.0	14.0																																																																									
Acidez titulable (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de fibra (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de cenizas (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de sales minerales (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de calcio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de hierro (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de zinc (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de fósforo (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de magnesio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de sodio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de potasio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de calcio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de hierro (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de zinc (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de fósforo (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de magnesio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de sodio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									
Contenido de potasio (g/100g)	0.5	1.0																																																																									

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

Requisito	Parámetro
...	...
...	...
...	...
...	...

Parámetro	Caso	Muestra clase	n	k	m	M
...
...
...
...

Se omite en requisitos nutricionales tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018 y se cambia por: Podrá ser fortificada.
 Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022.
 Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente; concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años"

11 Fecha de modificación: 20/12/2023
 Se incluye Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororienté y validado por la SGOL.
 Cambios realizados por DASR Diciembre 2023.

12 Fecha de modificación: 17/01/2024
 - Se agrega el código SAP 200002602.
 - En presentación de producto se agrega el código SAP* 200002602 Harina De Maíz Blanco Precocida* Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 202414000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.

13 Fecha de modificación: 08/02/2024
 - Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se había omitido en el comité del mes de enero y los cambios de enero quedan en el numeral 12.
 - Se agregan todos los cambios que se habían realizado en el mes de Diciembre (Se incluyó Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororienté y validado por la SGOL. Cambios realizados por DASR Diciembre 2023).
 Para la fecha (día: 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atención al memorando N° 202414000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023, el ICBF no había allegado las condiciones técnicas de los productos que componen las canastas, sin embargo el grupo técnico recibe el 25/01/2024 las fichas técnicas de ICBF para la revisión y análisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyó que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus productos, se harán fichas técnicas exclusivas para el contrato inter ICBF.
 - se procede a eliminar código SAP 200002602 que corresponde a la Harina De Maíz Blanco Precocida* Kg y todo lo relacionado a este código en la Ficha Técnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.

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

Continua Ficha Técnica de Producto ...

HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	09 FEB 2024	<i>[Signature]</i>
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	09 FEB 2024	<i>[Signature]</i>

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE

LECHE EN POLVO ENTERA

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200001608 / SAP 200002248 / SAP 200002370/ SAP 200002604

Clasificación

LACTEO

Descripción del
Producto

La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.

REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Ingredientes

Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Trifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.

Requisitos
Fisicoquímicos

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

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Materia Grasa, en % m/m	26,0	33,0
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico	0,9	1,3
Índice de insolubilidad en cm ³	-	5,0
Cenizas, en % m/m	24,5	-
Proteínas, en % m/m	34	-
Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Naf 38) % m/m	-	0,4
Na % m/m	-	1,3
K % m/m	34,0	44,0
Lactosa % m/m		

Características fisicoquímicas de la leche en polvo - Decreto 616 de 2006

Requisitos
Microbiológicos

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes ufc / g	3	<3	11	1
Recuento de Coliformes Fecales ufc / g	3	<3	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g	3	100	500	1
Recuento Staphylococcus coagulasa positiva ufc / g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus cereus ufc / g	3	100	1000	1
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	-	0

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

Requisitos
Nutricionales

El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina D

Otras
características
del producto

Poivo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido

de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.

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

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

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
- CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control o FSSC 22000, para el proceso de productos lácteos.



FECHA ACTUALIZACIÓN: Enero 2024.

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

1	Versión Inicial.																																										
2	De la ficha con códigos SIC (23512 - 37930): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 - 1. De la ficha con códigos SIC (28377): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512-1.																																										
3	De la ficha con códigos SIC (23512 - 37930); Ajusto 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 285 de 2008, por Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invlma Vigente. De la ficha con códigos SIC (25200 - 21199): Se incluye Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invlma Vigente.																																										
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1036 "REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA LECHE EN POLVO PARA CONSUMO DIRECTO O ELABORACION POSTERIOR". Se modifica requisitos nutricionales, toda vez que se incluyen los componentes mínimos vitales. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Además este producto también puede presentar la ISO 22000 teniendo en cuenta que recopila las Normas anteriormente citadas.																																										
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y se retiran ISO 9001, FSSC 22000 e ISO 14000 por modalidad de compra.																																										
8	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o matizador.																																										
9	Se hace ajuste a las condiciones de requietos 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">Unidad</th> <th rowspan="2">Máximo</th> </tr> <tr> <th>% U/L</th> <th>% MAT.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína, en fracción de masa</td> <td>24.6</td> <td>31.0</td> <td>g/100g</td> <td>31.0</td> </tr> <tr> <td>Materia Grasa, en fracción de masa</td> <td>26.6</td> <td>32.0</td> <td>g/100g</td> <td>32.0</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>-</td> <td>4.0</td> <td>%</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de acidez (pH)</td> <td>-</td> <td>1.8</td> <td>g/100g</td> <td>1.8</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales</td> <td>-</td> <td>6.0</td> <td>%</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Actúes (Ar. Lácteos) (pH)</td> <td>5.0</td> <td>5.5</td> <td>g/100g</td> <td>5.5</td> </tr> <tr> <td>Lactosa (pH)</td> <td>14.0</td> <td>44.0</td> <td>g/100g</td> <td>44.0</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETRO	RANGO		Unidad	Máximo	% U/L	% MAT.	Proteína, en fracción de masa	24.6	31.0	g/100g	31.0	Materia Grasa, en fracción de masa	26.6	32.0	g/100g	32.0	Humedad, en fracción de masa	-	4.0	%	4.0	Índice de acidez (pH)	-	1.8	g/100g	1.8	Grasas Totales	-	6.0	%	6.0	Actúes (Ar. Lácteos) (pH)	5.0	5.5	g/100g	5.5	Lactosa (pH)	14.0	44.0	g/100g	44.0
PARAMETRO	RANGO		Unidad	Máximo																																							
	% U/L	% MAT.																																									
Proteína, en fracción de masa	24.6	31.0	g/100g	31.0																																							
Materia Grasa, en fracción de masa	26.6	32.0	g/100g	32.0																																							
Humedad, en fracción de masa	-	4.0	%	4.0																																							
Índice de acidez (pH)	-	1.8	g/100g	1.8																																							
Grasas Totales	-	6.0	%	6.0																																							
Actúes (Ar. Lácteos) (pH)	5.0	5.5	g/100g	5.5																																							
Lactosa (pH)	14.0	44.0	g/100g	44.0																																							
12	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la vida útil, se incluye la vida útil del producto importado según lo estipulado en el Decreto 1673/2010.																																										
13	Ajuste de la información al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se elimina código SAP 200000408, ya que no se tiene en cuenta en las compras, de igual manera, se incluye el código 200000405 Leche en polvo entera "aglomerada" unificando las dos FTP, se incluyen datos en los ingredientes, en los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se incluye que se extrae la información del Decreto 616 de 2006, en otras características del producto se adiciona: "Cuando se utiliza gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%", los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.																																										
14	Se modifica código SAP 200000405 leche en polvo * 400g por SAP 200001608 leche en polvo * 400g y el SAP 200000408 leche entera en polvo bulto * 25 kg por SAP 200002248 leche entera en polvo bulto.																																										
15	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte "o favorable con condiciones".																																										
16	Se adiciona presentación 380gr (válido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque, Adicionando información de nueva presentación, y corrigiendo error de digitación. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																																										
17	Se elimina para código SAP 200002370 leche en polvo entera x 380gr la condición: (válido solo para Regional Centro - Leticia). Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																																										
18	En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. En ítem de rotulacio se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de																																										

	<p>2021. En ítem de certificaciones, se cambia el texto Ácta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA; Por el texto Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y FSSC 22000.</p>
19	<p>Fecha de modificación: 17/01/2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se grega el código SAP 200002604 - En presentación de producto y Empaque y/o Embalaje se agrega el código SAP 200002604 Bolsa *900gr. lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 202414000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.

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

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	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	<p>SAP 200002292 / SAP 200001609 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones:</p> <p>Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2,5 y 3,0.</p> <p>Segunda opción: Bolsa en Material <u>bilaminado</u> en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5.</p> <p>Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso.</p>

		SAP 200002249 Lenteja consumo Bulto * 25 Kg, el saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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

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

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


FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO								
1	Versión inicial.								
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)								
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.								
4	<p>Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos y que pasan 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 MOHOS</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos MOHOS	10 ²	10 ²
REQUISITO	VALORES X GR.								
	MIN	MAX							
Granos secos MOHOS	10 ²	10 ²							
5	Se cambia el código SAP de 200000791 a 200000418 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 200000418.								
7	Se adiciona código SAP 200002150 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 dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se puede evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.												
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Se retira tabla en ítem otras características del producto ya que no cuenta con referencia normativa y los parámetros allí indicados están establecidos en los requisitos fisicoquímicos para este producto según normatividad. Cambios realizados por JPMR Feb/22.												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture max (dry basis)</td> <td>%</td> <td>14.0%</td> </tr> <tr> <td>Minimum protein</td> <td>%</td> <td>24.0%</td> </tr> <tr> <td>Maximum water-soluble carbohydrates</td> <td>%</td> <td>2.5%</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Unidad	Valor	Moisture max (dry basis)	%	14.0%	Minimum protein	%	24.0%	Maximum water-soluble carbohydrates	%	2.5%
Características	Unidad	Valor											
Moisture max (dry basis)	%	14.0%											
Minimum protein	%	24.0%											
Maximum water-soluble carbohydrates	%	2.5%											
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica. En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002292 / SAP 200001609 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0, ó. Segunda opción: Bolsa en Material laminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.												

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

...cio en blanco...

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 02	
		ALIMENTOS		Página 1 de 6	
		Fecha:	23	04	2024

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000492 / 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</i> Moench), mostaza café (<i>Brassica juncea</i>) o mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITOS		MÍNIMO %	MÁXIMO %
		Acidez expresada como ácido acético (%m,m)		1	---
		pH		3.2	3.6
		Cloruro de sodio		1.5	3.0
Fibra			---	1.5	
			---	5.0	
		Requisitos físicoquímicos Mostaza - Resolución 19021 de 1995			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
	REQUISITO	n	c	M	
	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	
	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	
	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	
	Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas				
	OLOR: Característico y libre de olores extraños				
	SABOR: Característico y libre de sabores extraños				
	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.				
	REQUISITOS		MÍNIMO %	MÁXIMO	
	Parahidroxibenzil-isotiocianato de alilo		0.35	---	
	Carboximetilcelulosa de sodio			5°	
	Resolución 19021 de 1985				

	Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son:						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo, en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico como As</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg	Arsénico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg						
Arsénico como As	0,1						
Plomo como Pb	0,1						
	Tabla 3 - NTC 1755 (Segunda Actualización)						

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000492: Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades / SAP 200001416: Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades / SAP 200000491: Unidad *4000 a 4125 g embalada en caja SAP 200001614: Unidad embalada en caja *24 unidades SAP 200002197: Unidad *190g embalada en caja *24 unidades
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491: Envase en PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica. SAP 200001614 / SAP 200002197: Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

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

Continua Ficha Técnica de Producto ...

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

FECHA ACTUALIZACIÓN: AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

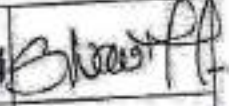
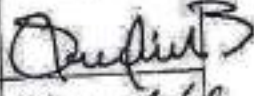
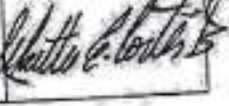
DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO						
1	Versión Inicial.						
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique) Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.						
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.						
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3.780 gr. como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.						
	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo-especia" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito Ingredientes, con base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: - Resolución 19021 de 1985.						
	Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así:						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo, en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico como As</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td> <td>0,1</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg	Arsénico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg						
Arsénico como As	0,1						
Plomo como Pb	0,1						
5	En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012. Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. En especificaciones del rotulado se adiciona requisito en cuanto a alérgenos así: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se retira de requisito de vida útil, "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaquetado. En certificaciones de proveedor: se cambia por: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto, (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.						
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.						
8	Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1 En el ítem CERTIFICACIONES: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario.						

9	<p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985</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><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium-sulfis</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Reductor/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</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 Clostridium-sulfis					Reductor/g	3	<10	-	0	Hongos y levaduras/g	3	20	50	1	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
		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 Clostridium-sulfis																																																								
Reductor/g	3	<10	-	0																																																				
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1																																																				
REQUISITO	n	c	m	M																																																				
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																																																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																																																				
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																																				
10	<p>Se realizó cambio en presentación de producto la palabra galones por unidades así:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Antes</th> <th>Ahora</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unidad *3785g embalada en caja *4 galones</td> <td>Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td> <td>Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td> </tr> </tbody> </table> <p>En condiciones de vida útil se cambia la palabra galón por envase pet</p>	Antes	Ahora	Unidad *3785g embalada en caja *4 galones	Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades	Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																																	
Antes	Ahora																																																							
Unidad *3785g embalada en caja *4 galones	Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades																																																							
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																																							
11	<p>En requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Mostaza x cada 100gr y la tabla", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMESO</th> <th>DESVIACIÓN</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>En ítem otras características del producto se retira el texto: Almidones - máximo 5%, por estar contemplado en los requisitos fisicoquímicos. En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMESO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	3.6	-	Grasa (%)	3.3	-	Carbohidratos (%)	14.1	-	Calorías (kcal)	101	-																																						
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																																																							
	PROMESO	DESVIACIÓN																																																						
Proteína (%)	3.6	-																																																						
Grasa (%)	3.3	-																																																						
Carbohidratos (%)	14.1	-																																																						
Calorías (kcal)	101	-																																																						
12	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Parahidroxibenzoil-isocloranato de alto el cual está basado Resolución 19021 de 1985 a otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en esta. Cambios realizados por MCRG - ago 2024</p>																																																							

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

Espacio en blanco

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 8

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE: SALSA/ADEREZO DE MAYONESA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000456 / SAP 200000455 / SAP 200001415 / SAP 200002371
	Clasificación	Mayonesa
	Descripción del Producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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, sacuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ph a 20°C</td> <td>---</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa % fraccion en masa</td> <td>>20</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia la NTC 4305:2008</p>				REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	Ph a 20°C	---	4.0	Grasa % fraccion en masa	>20	--															
	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO																										
Ph a 20°C	---	4.0																											
Grasa % fraccion en masa	>20	--																											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td><10² ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>ausencia/25g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022</p>				REQUISITO	n	m	M	c	Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0	Escherichia Coli	5	<10 ufc/g	---	0	Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ² ufc/g	---	0	Salmonella	5	ausencia/25g	---	0
REQUISITO	n	m	M	c																									
Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0																									
Escherichia Coli	5	<10 ufc/g	---	0																									
Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ² ufc/g	---	0																									
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0																									
Requisitos Nutricionales	N/A																												
Otras características del producto	<p>La salsa/aderezo 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>Salsa/aderezos en las que se utilice gomas y almidones puedan denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2006, la que la modifique o sustituya.</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos</p>																												

	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. El producto podrá tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías.
--	--

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir la norma técnica NTC4305:2008, Resolución 2674/2013, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023, Resolución 1407 de 2022.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000456 Unidad *190g embalada en caja *24 Unidades. SAP 200000455 Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades SAP 200001415 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200002371 Unidad *200g embalada en caja *24 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia).
	Empaque y/o Embalaje	<ul style="list-style-type: none"> 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. <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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>
	Rotulado	Para todas las presentaciones debe cumplir con la Resolución Min. Protección Social No 5109/05, y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El rotulado de la presentación doypack debe ser impreso no adhesivo.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente). Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
---	---

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

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

1	Versión Inicial																																
<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato, se refinan 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 ajustan los requisitos fisicoquímicos así:</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>3.5</td> <td>4.1</td> </tr> <tr> <td>Cloruro (como NaCl)</td> <td>1.0</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Extrato seco (g/100ml)</td> <td>12</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez grasas libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % ml/eq)</td> <td>-</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos en el aceite separado (expresado como mg de O2/kg)</td> <td>-</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>COT (g/100ml)</td> <td>-</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Mínimo %	Máximo %	Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7	pH a 20°C	3.5	4.1	Cloruro (como NaCl)	1.0	1.0	Extrato seco (g/100ml)	12	-	Acidez grasas libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % ml/eq)	-	0.05	Índice de peróxidos en el aceite separado (expresado como mg de O2/kg)	-	1.5	COT (g/100ml)	-	75								
Requisito	Mínimo %	Máximo %																															
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7																															
pH a 20°C	3.5	4.1																															
Cloruro (como NaCl)	1.0	1.0																															
Extrato seco (g/100ml)	12	-																															
Acidez grasas libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % ml/eq)	-	0.05																															
Índice de peróxidos en el aceite separado (expresado como mg de O2/kg)	-	1.5																															
COT (g/100ml)	-	75																															
<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																															
<p>Se incluyeron requisitos microbiológicos con base en la Resolución 17882/85, así:</p>																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos / g</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales / g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales / g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos / levaduras / g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella / 25 g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>		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																				
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																																
2	<p>Se incluyeron Requisitos Nacionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 10%."</p>																																
<p>En gras 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 2056 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 3700 de 2015."</p>																																	
<p>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 establecimientos.</p>																																	
<p>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 4142 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los envases deben ofrecer cierta hermeticidad que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento."</p>																																	
<p>Se incluyó en el Rotulador: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación debe en grato y colorido debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres desazados y de gran tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.</p>																																	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 FSIS 22000 para el proceso de salsa y aderezos (vigente) 																																	
<p>Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, cambiando "Salsa proveniente de la emulsión emulsionada 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 aceites vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.</p>																																	
<p>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.</p>																																	
3	<p>Así mismo se corrigieron 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.</p>																																
<p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la Resolución No. 17882 de 1985 así:</p>																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos / g</td> <td>500</td> <td>Recuento microorganismos mesófilos/gr</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales / g</td> <td><3</td> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales / g</td> <td><3</td> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos / levaduras / g</td> <td>20</td> <td>Estafilococos coagulosa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella / 25 g</td> <td>Negativa</td> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Bacillus cereus/gr</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Salmonella/25g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>		Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro	Recuento de mesófilos / g	500	Recuento microorganismos mesófilos/gr	500	NMP Coliformes totales / g	<3	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP Coliformes fecales / g	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Recuento de hongos / levaduras / g	20	Estafilococos coagulosa positiva	<100	Recuento de Salmonella / 25 g	Negativa	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20			Bacillus cereus/gr	<100			Salmonella/25g	Negativa
Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro																														
Recuento de mesófilos / g	500	Recuento microorganismos mesófilos/gr	500																														
NMP Coliformes totales / g	<3	NMP - Coliformes Totales/gr	<3																														
NMP Coliformes fecales / g	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																														
Recuento de hongos / levaduras / g	20	Estafilococos coagulosa positiva	<100																														
Recuento de Salmonella / 25 g	Negativa	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																														
		Bacillus cereus/gr	<100																														
		Salmonella/25g	Negativa																														

- 4. Se modifica clasificación basando en sistema SAP, se especifica dónde 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 aptitud vida útil.
- 5. Se adiciona presentación 200g (válido solo para Regional Centro - Litoral), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por IMPC / Abr 2021.
- 6. En el ítem Certificaciones, se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario.

Se cambia requisitos fisicoquímicos y se toman de referencia la NTC 1756 de 2014 (reprobada)

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

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20°C	--	4.1
Acidez como ácido acético	0.28	0.70

Se modifica requisitos microbiológicos de la resolución 17842 de 1995 por la 1407 de 2022.

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	n	n	M	c
Mohr y Levaduras	5	<10 ufc/g	--	0
Escherichia coli	5	<10 ufc/g	--	0
Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ufc/g	--	0
Salmonella	5	ausencia/25g	--	0

Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022.

- Se anexan a requisitos normativos junto a la Resolución 1407 de 2022.
- Se elimina la Res. Min. Protección Social No 333/2011 y "I", y se agrega "Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2404 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias".
- Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años".

Se cambia en el requisito de presentación de producto la palabra galones por unidades así:

Antes	Ahora
Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades.
Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.

Se cambia nombre de MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS a SALSA/ADEREZO DE MAYONESA, lo anterior debido a que según NTC 1756 2014 el término "MAYONESA" hace referencia al producto que se presenta, en forma de emulsión y que es obtenida a partir de aceites vegetales comestibles refinados, vinagre, sal, huevo, adicionado o no de aditivos, y de acuerdo a los ingredientes contemplados en esta ficha técnica pueden a la salsa/adereso para ensaladas, ya que esta permite la adición de almidones, edulcorantes, entre otros según NTC 4305 2008 que hace parte del producto definido desde la creación de esta FTP.

Se modifican los requisitos fisicoquímicos toda vez que el parámetro es diferente para mayonesa como lo estableció la NTC 4305 2008 así:

ANTES			DESPUES		
REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20 C	--	4.1	Ph a 20°C	--	4.0
Acidez como ácido acético	0.28	0.70	Grasa % fracción en masa	>20	--

Referencia la NTC 1756 de 2014 (reprobada). Referencia la NTC 4305:2008.

Se elimina de requisitos nutricionales "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30%". Lo anterior de acuerdo a que este requisito no se contempla en ningún parámetro normativo y que los requisitos nutricionales o su información se declaran en el rotulado nutricional de acuerdo a la res 810/2021 de acuerdo a la formulación que cada fabricante tiene.

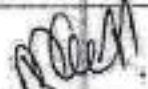
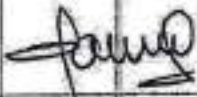

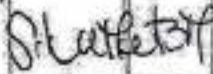
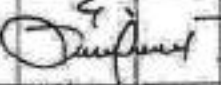
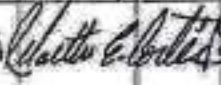
En otras características del producto se elimina la palabra y se reemplaza por salsa/adereso y se agrega el texto "Se incluye el texto" el producto podrá tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías".

En requisitos normativos se elimina la NTC 1756 (Última actualización) ya que esta describe específicamente mayonesa y se cambia por la NTC 4305 de 2008 que hace relación a salsas y aderezos, además, se elimina la Resolución 17892 /05 que también está relacionada con Mayonesa.

En rotulado se elimina el texto "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". lo anterior se debe a que es salsa/adereso de mayonesa y no mayonesa en su estado artesanal.

En vida útil se agrega la palabra mínimo. Cambios realizados el 27/02/2024 por D.A.S.R.



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

HOJA EN BLANCO

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

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

PRODUCTO / NOMBRE	PANELA
--------------------------	---------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.																																
	Requisitos Físicoquímicos	<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">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td> <td>5.5%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td> <td>-</td> <td>83%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td> <td>0.2%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en %</td> <td>0.8%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>9.0%</td> </tr> <tr> <td>Pb expresado con Pb en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Asésico expresado como As en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físico-químicos Panela - Resolución 779 de 2006</p>	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-	Cenizas, en %	0.8%	-	Humedad, en %	-	9.0%	Pb expresado con Pb en mg/kg	-	0.2	Asésico expresado como As en mg/kg	-	0.1	SO ₂	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
	REQUISITO	PARÁMETROS																																
		MÍNIMO	MÁXIMO																															
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-																																
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%																																
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-																																
Cenizas, en %	0.8%	-																																
Humedad, en %	-	9.0%																																
Pb expresado con Pb en mg/kg	-	0.2																																
Asésico expresado como As en mg/kg	-	0.1																																
SO ₂	NEGATIVO																																	
Colorantes	NEGATIVO																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311</p>	PARAMETROS	N	m	M	C	Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2																							
PARAMETROS	N	m	M	C																														
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2																														
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	<p>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud. 																																	
REQUISITOS NORMATIVOS	Res No.779/2006, Res 3462/2008, Res. 3544/2009, Res 4121/2011, NTC 1311, Res 2546/2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.																																	

[Handwritten signature]

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200302253 Panela Cuadrada * 300 G , embalada caja *80 unidades- SAP 200302252 Panela Cuadrada * 250 G, embalada caja *80 unidades SAP 200302254 Panela Redonda * 1 Lb. Embalada Caja *40 Unidades SAP 200301497 Panela Cuadrada * 1 Lb. embalada caja *40 unidades
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empacado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación.
--	--

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>Productores Paneleros (Trapiche)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2005. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
--	--

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aparta rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos: Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.
4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.

	Requisito				Prueba																																																																																	
	n	m	M	C	n	m	M	C																																																																														
	Requisito de molinos y levadura, en UFC/g				Requisito de levadura y levadura/g																																																																																	
	5	50	150	2	3	100	500	2																																																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">EQUIVOCOS</th> <th colspan="3">VALORES</th> </tr> <tr> <th>Mín</th> <th>m</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Almidón (total) (Desecado) (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Almidón (total) (Desecado) (%)</td> <td>0.0</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (N x 6.25)</td> <td>0.2</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (N x 6.25)</td> <td>1.0</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbón (%) (N x 100)</td> <td>0.0</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbón (%) (N x 100)</td> <td>0.0</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				EQUIVOCOS	VALORES			Mín	m	Máx	Humedad (%)	1	-	55	Grasas (%)	-	-	-	Almidón (total) (Desecado) (%)	-	-	70	Almidón (total) (Desecado) (%)	0.0	-	-	Proteína (%) (N x 6.25)	0.2	-	-	Proteína (%) (N x 6.25)	1.0	-	-	Carbón (%) (N x 100)	0.0	-	-	Carbón (%) (N x 100)	0.0	-	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">EQUIVOCOS</th> <th colspan="3">VALORES</th> </tr> <tr> <th>Mín</th> <th>m</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color en N.T. (200 nm)</td> <td>20</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Almidón (total) (%)</td> <td>50</td> <td>-</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Almidón (total) (Desecado) (%)</td> <td>70</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (N x 6.25)</td> <td>0.2</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%) (N x 6.25)</td> <td>0.8</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Carbón (%) (N x 100)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Carbón (%) (N x 100)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table>				EQUIVOCOS	VALORES			Mín	m	Máx	Color en N.T. (200 nm)	20	-	15	Humedad (%)	-	-	5	Almidón (total) (%)	50	-	10	Almidón (total) (Desecado) (%)	70	-	30	Proteína (%) (N x 6.25)	0.2	-	-	Proteína (%) (N x 6.25)	0.8	-	1.0	Carbón (%) (N x 100)	-	-	0.2	Carbón (%) (N x 100)	-	-	0.1
EQUIVOCOS	VALORES																																																																																					
	Mín	m	Máx																																																																																			
Humedad (%)	1	-	55																																																																																			
Grasas (%)	-	-	-																																																																																			
Almidón (total) (Desecado) (%)	-	-	70																																																																																			
Almidón (total) (Desecado) (%)	0.0	-	-																																																																																			
Proteína (%) (N x 6.25)	0.2	-	-																																																																																			
Proteína (%) (N x 6.25)	1.0	-	-																																																																																			
Carbón (%) (N x 100)	0.0	-	-																																																																																			
Carbón (%) (N x 100)	0.0	-	-																																																																																			
EQUIVOCOS	VALORES																																																																																					
	Mín	m	Máx																																																																																			
Color en N.T. (200 nm)	20	-	15																																																																																			
Humedad (%)	-	-	5																																																																																			
Almidón (total) (%)	50	-	10																																																																																			
Almidón (total) (Desecado) (%)	70	-	30																																																																																			
Proteína (%) (N x 6.25)	0.2	-	-																																																																																			
Proteína (%) (N x 6.25)	0.8	-	1.0																																																																																			
Carbón (%) (N x 100)	-	-	0.2																																																																																			
Carbón (%) (N x 100)	-	-	0.1																																																																																			
5	<p>Se actualizó el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito de molinos y levadura, gr</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito de molinos y levadura en UFC /gr</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>								PARAMETROS	n	m	M	C	Requisito de molinos y levadura, gr	3	200	500	2	PARAMETROS	n	m	M	C	Requisito de molinos y levadura en UFC /gr	5	50	150	2																																																										
PARAMETROS	n	m	M	C																																																																																		
Requisito de molinos y levadura, gr	3	200	500	2																																																																																		
PARAMETROS	n	m	M	C																																																																																		
Requisito de molinos y levadura en UFC /gr	5	50	150	2																																																																																		
6	<p>Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se retira de nombre la característica cuadrada, con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP: Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de café con corugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200000525 - Redonda por 500gr.</p>																																																																																					
7	<p>Se adiciona en ingredientes Jugo de caña de azúcar 100%. Se incluye en Requisitos Normativos, las resoluciones 2546/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. Se incorpora un Rotulado, la opción del presentar el rotulado con adhesivo. En Certificaciones, se modifica presentar paz y salvo del fomento panelero a presentar certificado de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedapanela".</p>																																																																																					
8	<p>Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252. SAP 200000521 panela cuadrada x 300 g por SAP 200002253. SAP 200000525 panela redonda x 1 lb por SAP 200002254. SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP 2000001497.</p>																																																																																					
9	<p>Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto Médico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</p>																																																																																					
10	<p>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", asimismo se retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.</p>																																																																																					
11	<p>Se ajustan nombres de materiales por presentación de producto de acuerdo a lo indicado en el sistema SAP y se incluye en los requisitos de empaque, la opción de material polipropileno Biorientado empaquetado en tecnología Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. Cambios realizados por JPMR / Noviembre 2021.</p>																																																																																					

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Janny Patricia Molta Romero	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rosa Mary Enciso Moa	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	



1981 10月 4日

1981 10月 5日

1981 10月 6日

1981 10月 7日

1981 10月 8日

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes:	Sémola y/o Semolatos de trigo (variedad <i>Triticum Durum</i>), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.																												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td>-</td> <td>1.20</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td> <td>-</td> <td>0.45</td> </tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td> <td>0.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos Pastas alimenticias - Resolución 4393 de 1991</i> <i>*El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 - Para pastas alimenticias secas</i></p>						COMPONENTE	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad (%)	-	13.0	Ceniza (%)	-	1.20	Proteína (%)	10.5	-	Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45	Productos Grasos (%)	0.4	-	Colorantes Artificiales	Negativo	
	COMPONENTE	PARÁMETROS																												
MÍNIMO		MÁXIMO																												
Humedad (%)	-	13.0																												
Ceniza (%)	-	1.20																												
Proteína (%)	10.5	-																												
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45																												
Productos Grasos (%)	0.4	-																												
Colorantes Artificiales	Negativo																													
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (²⁰) y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno</p>						Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M	Mohos (²⁰) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	-			
Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M																								
Mohos (²⁰) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																								
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	-																								
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad de expresión de los valores por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td>Energía (KJ)</td> <td>1572</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>74,8</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Potasio (mg)</td> <td>236</td> </tr> <tr> <td>Tiamina (mg)</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Niacina (mg)</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos (mg)</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Grasas monoinsaturadas (g)</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) - Pasta Alimenticia sin Endulzador Cruda</i></p>						Requisito	Unidad de expresión de los valores por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	9,9	Energía (KJ)	1572	Lípidos (g)	1,4	Carbohidratos totales (g)	74,8	Calcio (mg)	21	Hierro (mg)	1,0	Potasio (mg)	236	Tiamina (mg)	0,15	Niacina (mg)	2,5	Fosfatos (mg)	18	Grasas monoinsaturadas (g)	1,5
Requisito	Unidad de expresión de los valores por 100 g de parte comestible del alimento																													
Humedad (g)	9,9																													
Energía (KJ)	1572																													
Lípidos (g)	1,4																													
Carbohidratos totales (g)	74,8																													
Calcio (mg)	21																													
Hierro (mg)	1,0																													
Potasio (mg)	236																													
Tiamina (mg)	0,15																													
Niacina (mg)	2,5																													
Fosfatos (mg)	18																													
Grasas monoinsaturadas (g)	1,5																													

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

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	---

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


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



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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN N	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos físico-químicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que correspondan a fichas de producto sin fortificar: 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y ZINC.

4	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.</p>																																																			
5	<p>Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad. Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por: "las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000544 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000545 Fardo por 12 unidades. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad. Termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificados se adiciona requerimiento Registro Sanitario Vigente.</p>																																																			
6	<p>En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP-Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.</p>																																																			
7	<p>Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01. Se incluye en la descripción del producto el secado "a altas temperaturas", teniendo en cuenta su influencia en la calidad del mismo. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo (variedad <i>Triticum Durum</i>)". Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno bioretado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE". Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</p>																																																			
8	<p>Se actualiza los requisitos microbiológicos: los requisitos establecidos por la resolución 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos</td> <td>3</td> <td>10000</td> <td>100000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/g</td> <td>3</td> <td>40</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Cas o</th> <th>Muestra o clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (²⁵) y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10¹ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 para alimentos y pasta alimenticia compuesta deshidratada, rellena o sin relleno.</small></p> <p>Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias" Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos	3	10000	100000	1	NMP coliformes totales/g	3	40	100	1	NMP coliformes fecales/g	3	1	-	0	Hongos y levaduras/g	3	1000	1000	1	Escherichia coli/g	3	100	100	1	Parámetro	Cas o	Muestra o clase	n	c	m	M	Mohos (²⁵) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ¹ ufc/g	Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	--
Requisito	n	m	M	c																																																
Recuento de microorganismos mesófilos	3	10000	100000	1																																																
NMP coliformes totales/g	3	40	100	1																																																
NMP coliformes fecales/g	3	1	-	0																																																
Hongos y levaduras/g	3	1000	1000	1																																																
Escherichia coli/g	3	100	100	1																																																
Parámetro	Cas o	Muestra o clase	n	c	m	M																																														
Mohos (²⁵) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ¹ ufc/g																																														
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	--																																														

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

Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	
--------	------------------	--	-------------	---

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sémola y/o Semolatos de trigo, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td>-</td> <td>1.20</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td> <td>-</td> <td>0.45</td> </tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td> <td>0.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991</i> <i>*El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas</i></p>	COMPONENTE	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad (%)	-	13.0	Ceniza (%)	-	1.20	Proteína (%)	10.5	-	Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45	Productos Grasos (%)	0.4	-	Colorantes Artificiales	Negativo
COMPONENTE	PARÁMETROS																							
	MÍNIMO	MÁXIMO																						
Humedad (%)	-	13.0																						
Ceniza (%)	-	1.20																						
Proteína (%)	10.5	-																						
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45																						
Productos Grasos (%)	0.4	-																						
Colorantes Artificiales	Negativo																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestra o clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos (²⁵) y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>NA</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno</p>	Parámetro	Caso	Muestra o clase	n	c	m	M	Mohos (²⁵) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	--		
Parámetro	Caso	Muestra o clase	n	c	m	M																		
Mohos (²⁵) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																		
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	--																		

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

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

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

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

VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	---

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente; Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente; concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	--

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación o solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar: 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministeria de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normalidad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad. Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se agrega "exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000560 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000548 Fardo por 12 unidades. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario; caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
6	Se realiza la adición del código SAP 200002260 pasta corriente tipo sopa x 250 gramos. En empaque se modifican las características del empaque secundario, se retira caja de cartón corrugado, se establece Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario.
7	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades y adicionando información de código 200002260, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
8	Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01, se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo", adicional se retira la palabra "fortificados" toda vez que es pasta corriente. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF)

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

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

Requisito	n	c	m	M
Recuento de microorganismos aerobios	1	20000	100000	1
TAP coliformes totales/g	3	41	150	1
TAP coliformes fecales/g	3	10	-	2
Hongos y levaduras/g	3	400	500	1
Coliformos clostridiales termo/g	3	100	300	1

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



Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 item 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, referida a en refresco

Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias

Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias

Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO
--------------------------	--------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000640 / SAP 200002296 / SAP 200000645 / SAP 200000277 / SAP 200000643 / SAP 200002396 / SAP 200002261 / SAP 200001803 / SAP 200002351
	Clasificación	REFRESCO EN POLVO
	Descripción del Producto	Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas. Son productos en polvo, constituido por azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes, otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que, por reconstitución en agua, leche o ambos, permite la obtención de un refresco o bebida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Edulcorantes, Acidulantes, Pulpa de fruta deshidratada, anticompactante, vitaminas.					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:					
		REQUISITO		LÍMITE MÁXIMO			
		Humedad, en fracción de masa expresada como %		5.0			
		pH en producto reconstituido		4.2			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:					
		PARÁMETROS		N	m	M	C
		Recuento de Coliformes, UFC / g		5	10	100	2
		Recuento de Mohos y Levaduras, UFC / g		5	50	.	0
	Requisitos Nutricionales	Se podrán adicionar vitaminas y minerales de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente.					
	Otras características del producto	El producto se debe entregar en sabores surtidos, en las presentaciones requeridas.					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, NTC 5767 Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000640 Sobre *18g embalado en caja *20 sobres SAP 200002296 Sobre *25g embalado en display * 12 Unidades SAP 200000645 Bolsa *66g embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200000277 Bolsa *100g embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200002261 Refresco en Polvo Instantáneo* 250 gr SAP 200000643 Bolsa *266g embalado en caja *12 bolsas SAP 200002396 Bolsa * 450g embalado en caja * 24 Unidades SAP 200001803 / SAP 200002351 Refresco en Polvo instantáneo* 1 Kg.
--------------------------------------	----------------------------------	--

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

	Empaque y/o Embalaje	Debe estar en Bolsa trilaminada con la siguiente estructura: PP de 25 µ, Foil de aluminio con espesor de 8 µ y polietileno coextruido de 45 µ. O PET/FOIL/PE calibre de 80 µ.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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



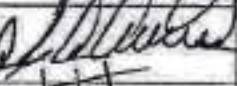

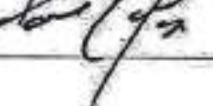
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
---	--

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSS 22000, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. El Código SIC 34075 reemplaza SIC 33114.
3	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
4	Inclusión código SAP. Se retira los 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 aclaran las condiciones de transporte y almacenamiento. Se adiciona requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 dado que mejora las condiciones de calidad de producto y proceso, se adiciona estructura empaque PET/FOIL/PE calibre de 80 µ. Se ajusta los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 5767, se adiciona sistema de gestión de calidad FSSC 22000 para mejorar las condiciones de calidad del producto solicitado y pluralidad de oferentes en el mercado, se aclara gramaje y rango más cerrado que de 18 a 30 a 15 a 18 g, dado a las posibilidades de rendimiento del producto.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan la Descripción del Producto, los requisitos nutricionales de acuerdo a la NTC 5767. Se ajustan los ítems: Otras Características, Contenido y Presentación del Producto, debido a que los rendimientos del producto estaban sobrevalorados. Se incluye dentro de la vida útil la palabra "mínima" y "Se recibe en bodega máximo dos (2) meses después de la producción". Se retira del ítem Certificaciones el requisito de Certificación "Certificación HACCP o FSSC 22000 para elaboración de productor a base de azúcar o mezclas en polvo", debido a que esta condición cierra el mercado y no permite la pluralidad de oferentes.
6	Se actualiza información a formato versión PA-FQ-75 VERSION 00, Se retira código SIC en donde se menciona. Se adiciona código SAP 200001603, presentación 250 gramos. Se cambia clasificación producto según SAP a REFRESCO EN POLVO. Se adiciona en Contenido código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos debe rendir mínimo 19 litros. Se adiciona en Requisitos Normativos: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se adiciona requisitos de presentación del producto SAP 200001603 caja de cartón corrugado x 12 unidades.
7	Se cambia código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos mínimo debe rendir 19 litros, se cambia por código SAP 200000643 ya que el anterior se utiliza actualmente para comedores y no para CAD's, en certificaciones se adiciona o favorable con condiciones para concepto de Acta. En presentación se corrige de acuerdo a anexo de compras.

8	Se elimina la palabra azúcar de los ingredientes, ya que al solicitar edulcorantes redundaba la solicitud; Se completa la información de transporte y almacenamiento y se elimina "o favorable con condiciones", se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado). Se ajusta requerimientos de vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigencia).
9	Se incluye código 200002295 Refresco en polvo instantáneo x 25 gramos, se modifica requisitos en contenido y presentación del producto.
10	Se ajusta información Formato PA-FC-75 Versión 01, se adiciona presentación x 450 gramos rinde 9 Litros. Se retira información de contenido por nueva versión del formato. En el rotulado se adiciona requisito informar presencia de alérgenos. Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.p
11	Se incluyen códigos SAP 200002251 - Refresco en Polvo instantáneo* 250 gr, SAP 200001603 / 200002351 - Refresco en Polvo instantáneo* 1 Kg, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de tecnología y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR/ noviembre 2021.

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

1950 1951 1952
1953 1954 1955
1956 1957 1958
1959 1960 1961
1962 1963 1964

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			 MINISTERIO
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	VERSION No. 02	Página 1 de 4		
	ALIMENTOS	FECHA:	23	04	

PRODUCTO / NOMBRE	SAL PARA CONSUMO HUMANO	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293 / SAP 200001625
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:		
		Requisitos	Límites	
			Mínimo	Máximo
		Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0	
		Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		0.20
		Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
		Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100
		Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg		2800
		Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg			1000	
Otros insolubles en agua, mg/kg		1600		
Contaminantes				
Requisitos	Límites			
	Mínimo	Máximo		
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1		
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		1		
Granulometría %				
Requisitos	Límites			
	Mínimo	Máximo		
Pasa malla 20	80			
Pasa malla 70		20.0		

		<p>Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal. <p>Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano – Decreto 547 de 1996 y NTC 1254.</p>
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002293 / SAP 200001625 Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques deben ser de primer uso. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
---	---

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

CONTROL DE CAMBIOS									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO								
1	Versión Inicial.								
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque.								
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es: Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y se retiró certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control).								
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuándo Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr.								
5	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arneses sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye código SAP.								
6	Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaquetado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>contenido de yodo</td> <td>50-100 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Granulometría malla 20%</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Granulometría malla 70%</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>	Metales pesados	Límite máximo	contenido de yodo	50-100 mg/kg	Granulometría malla 20%	80	Granulometría malla 70%	20
Metales pesados	Límite máximo								
contenido de yodo	50-100 mg/kg								
Granulometría malla 20%	80								
Granulometría malla 70%	20								
7	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. 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 de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema... 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. Se ajusta la vida útil así: El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción. Se ajustan las certificaciones del proveedor así: <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). 								
8	Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP. Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICATOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal. Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.								
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.								
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría								
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.								
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.								
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20, Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.								
14	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 complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem. Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996. Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado", en el cual se puede 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.

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos físico-químicos se actualiza la tabla, donde se establecían los parámetros según Decreto 547/995, ya que se encontraba en forma de panfletazo, y no se podía observar la tabla correspondiente

Tablas anterior:

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.5	
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		1.30
Contenido de F ⁻ libre, expresado como fluoruro, mg/kg	180	200
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100
Contenido de sulfato, expresado como SO ₄ ²⁻ , mg/kg		1000
Contenido de Mg, expresado como Mg+2, mg/kg		300
Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1500
Polvos incluidos en agua, mg/kg		1400

Contaminantes

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		1



Granulometría %

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Pasa malla 20	90	
Pasa malla 75		10.0

Tablas Actualizadas por Item

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por DASR May/24.

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

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000660 / SAP 200000666
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																		
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETRO</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td></td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Almidón (%)</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		COMPONENTE	PARÁMETRO		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (%)	12		Humedad (%)		76	Grasa (%)		12	Almidón (%)		6
	COMPONENTE	PARÁMETRO																		
		MÍNIMO	MÁXIMO																	
Proteína (%)	12																			
Humedad (%)		76																		
Grasa (%)		12																		
Almidón (%)		6																		
Requisitos Microbiológicos	La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.																			
Requisitos Nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.																			
Otras características del producto	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LÍMITE PERMITIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Control ambiental</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO	Olor	Normal	Aspecto	Característico	pH	Característico	Control ambiental	Negativo									
REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO																			
Olor	Normal																			
Aspecto	Característico																			
pH	Característico																			
Control ambiental	Negativo																			

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, NTC 1325, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000660 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000666 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto SAP 200000660 debe ser envasado en un recipiente de hojalata, 211*209*413 en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil. El producto 200000666 debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de



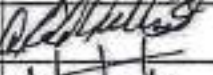
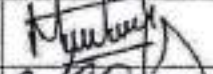
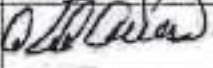


	Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. - CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos
FECHA ACTUALIZACIÓN:	Junio de 2022

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato de GP 1000:2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto.
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000698 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico. Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De la condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones 'Certificación Expedida por INVIMA.'
7	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos, nutricionales y se da la opción de presentación por 24 unidades del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frías empacadas al vacío. Se incluye en el rotulado, la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
8	Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a PA-FO-75. Eliminación de códigos SIC 37446 y 37435 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. Se modifica la vida útil del producto de mínimo 24 meses a 18 meses. En certificaciones se incluye solicitud al registro sanitario Vigente.

9	Se ajusta control de cambios eliminando el ítem 2 (actualización septiembre 10 de 2020) además se continúa con el control de cambios que trata la actualización del 01 de septiembre de 2017 más los cambios realizados el día 10/09/2020. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos en vida útil.
10	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, se elimina de los requisitos normativos la Resolución 2905 de 2007 por encontrarse derogada y se modifica de la Resolución 2270 de 2012, a Decreto 2270 de 2012. Cambios realizados por IMRC / agosto 2021.
11	Se ajusta parámetro de Humedad, pasando de mínimo 9 a mínimo 12, de acuerdo con lo establecido en la NTC 1325 y se incluye esta norma en los requisitos normativos. Cambios realizados por JPMR Junio/2022.



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

SSOS MHE S D

SSOS MHE A G

SSOS MHE A F

151-152

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		Requisito	Límite		
			Mínimo	Máximo	
		Sólidos totales, fracción de masa, en %	31	-	
Sólidos solubles por lectura refractométrica, a 20°C		29	-		
pH a 20°C		-	4.3		
Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %		-	4.0		
Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C	-	7.0			
Acidez expresada como ácido acético, Fracción de masa, en %	0,85	-			
Requisitos físicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008					
Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:					
Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Mohos y Levaduras:	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-
Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características	Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños.				

	del producto	<p>debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.</p> <table border="1" data-bbox="641 262 1388 430"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limites Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>	Metales pesados	Limites Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Estaño	150.0
Metales pesados	Limites Máximo en ppm											
Arsénico	1.0											
Plomo	2.0											
Cobre	2.5											
Estaño	150.0											

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 20000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 20000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 20000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 20000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>
	Rotulado	<p>El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS

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

1	<p>Versión Inicial.</p>
---	-------------------------

	<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 ajustan los requisito fisicoquímicos así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">U</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>1</td> <td>250</td> <td>500</td> <td>1</td> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporo Destruidores sulfito reductores, UFC/g</td> <td>1</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento esporo Clostridium sulfite reductora, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>1</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td>1</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td>1</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (grupos Hazard) máximo 40%</td> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Campes</td> <td>Pa</td> <td>Recuento de mohos (grupos Hazard) máximo 40%</td> <td>Campes</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	U	M	M	C	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	1	250	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento esporo Destruidores sulfito reductores, UFC/g	1	<10	-	0	Recuento esporo Clostridium sulfite reductora, UFC/g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	1	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	20	Recuento de coliformes totales, UFC/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC/g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	<3	Recuento de mohos (grupos Hazard) máximo 40%		Campes		Pa	Recuento de mohos (grupos Hazard) máximo 40%	Campes
Parámetro	U	M	M	C	Requisito	Parámetro																																												
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	1	250	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200																																												
Recuento esporo Destruidores sulfito reductores, UFC/g	1	<10	-	0	Recuento esporo Clostridium sulfite reductora, UFC/g	<10																																												
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	1	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	20																																												
Recuento de coliformes totales, UFC/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC/g	<3																																												
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	<3																																												
Recuento de mohos (grupos Hazard) máximo 40%		Campes		Pa	Recuento de mohos (grupos Hazard) máximo 40%	Campes																																												

En otras características de productos se incluyó: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos.

	Metales pesados	Límite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Límite Máximo en ppm
2	Arsénico	1.0	Arsénico	1.0
	Plomo	2.0	Plomo	2.0
	Cobre	25	Cobre	25
	Estato	150.0	Estato	150.0

Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedida por el Ente Territorial de Salud.
Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a

un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)

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

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

Componente	Mínimo	Máximo	Características	Mínimo	Máximo
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-	100 SÓLIDOS TOTALES EN SU PREPARACIÓN	29	-
Sólidos solubles por refractómetro a 20°C	31	-	92 SÓLIDOS SOLUBLES EN SU PREPARACIÓN	31	-

Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro
Reuento microorganismos mesofílicos UFC/g	200	Reuento microorganismos mesofílicos /g	200
Reuento total de Clostridium Sulfito Reductor UFC/g	<10	NMP - Coliformes Totales /g	<3
Reuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g	10	NMP - Coliformes Fecales /g	<3
Reuento de estirpes ácidas UFC/g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g	<10
Reuento de coliformes totales NMP/g	<3	Reuento Hongos y Levaduras /g	20
Reuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	Reuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 3492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008).

En ítem de rotulado se retira la Res. Min. Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 3492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye ítem: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

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

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

11

ANTES		
Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales: fracción de masa (%)	31.0	—
Sólidos solubles por refractometría a 20°C	29.0	—
Acidez (incl. Comp. Ac. Acético): Fracción de masa en %	0.85	—
pH a 20°C	—	4.3
Consistencia Bostwick: cm ³ /30 s a 20°C	—	7.0
Cloruro de sodio: fracción en masa en %	—	3.0
Colorantes: solo en mezcla (ppm)	—	250

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



Requisito	Límite	
	Mínimo	Máximo
Sólidos totales: fracción de masa en %	31	—
Sólidos solubles por refractometría a 20°C	29	—
pH a 20°C	—	4.3
Cloruro de sodio: fracción en masa en %	—	3.0
Contenido Bostwick: cm ³ /30 s a 20°C	—	7.0
Acidez expresada como ácido acético: Fracción de masa en %	0.85	—

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

De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250" parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921 (Tercera actualización) que se actualizó. En requisito normativo y rotulado se agrega el texto "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

HOJA EN BLANCO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02			
		Fecha:	23	04	2024

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		Requisito	Mínimo	Máximo	
		pH a 20°C		4.0	
		<i>Requisitos físicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305</i>			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
	REQUISITO	n	c	m	M
	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
	Requisitos Microbiológicos 12.5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica.			
	Otras características del producto	No Aplica			

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades. SAP 200000775 Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 unidades SAP 200000921 Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 unidades SAP 200000682 Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 unidades SAP 200001624 Unidad *1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia)
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

	La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD.	El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se 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 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	Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.
5	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del 1 trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerían otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
6	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Sólidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013. En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
7	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil.
8	Se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 4305, así mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 reemplazo. Cambios realizados por JPMR, Jun2022.
9	Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000882 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP.

Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305

Requisitos microbiológicos				
	n	c	M	e
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	300	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> especie, UFC/g (especial)	3	< 100	-	0
Recuento de <i>Citrobacterium</i> sp. plera, UFC/g	3	< 10	0	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	1
Recuento de Lactobacilos, UFC/g (*)	3	300	1000	1
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas.				
Recuento de <i>Flavobacterium</i> , UFC/g (*)	3	<100	-	0
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.				
Detección de <i>Salmonella</i> spp. O5:12 (*)	3	Ausencia	-	0
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.				

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

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
 En ítem de rotulado se retira la Res. Min. Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
 En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

11 Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01
 Se cambia en presentación de producto galones por unidad

Antes	Ahora
Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones.	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades
Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones	Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades
Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones	Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades



12 Se actualiza a versión PA-FO-76 V2
 En requisitos físicoquímicos se elimina la grasa, % en fracción de masa por no ser una salsa emulsionada.

Requisito	Mínimo	Máximo
Grasa, % en fracción de masa	> 20	

Cambios realizados por MCRG - agosto 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

do en blanco.

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>Logística de Combate y Soporte</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75		 <small>Instituto Nacional de Tecnología Alimentaria</small>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 02	Página 1 de 4		
		Fecha:	23		04

PRODUCTO / NOMBRE	SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE
-------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código:	SAP 200000687/ SAP 200001331 / SAP 200002378
	Clasificación	Sardina Enlatada
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica.																					
	Requisitos Fisicoquímicos	<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 colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.</td> <td>-</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Cloruros como cloruro de sodio % (m/m).</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Gas Sulfhídrico como H₂S.</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Histamina (mg/Kg).</td> <td>-</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva - NTC 1242 (última actualización).</i></p>				Componente	Valores			Mínimo	Máximo	Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.	-	50%	Cloruros como cloruro de sodio % (m/m).	-	3	Gas Sulfhídrico como H ₂ S.	Negativo		Histamina (mg/Kg).	-	5,0
	Componente	Valores																					
		Mínimo	Máximo																				
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.	-	50%																					
Cloruros como cloruro de sodio % (m/m).	-	3																					
Gas Sulfhídrico como H ₂ S.	Negativo																						
Histamina (mg/Kg).	-	5,0																					
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad Comercial</td> <td>5</td> <td>0</td> <td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022</i></p> <p><i>La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.</i></p>				REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C										
REQUISITO	n	c	m	M																			
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica.																						
Otras características del producto	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limite máximo en mg / kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estaño</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Limites máximos de metales pesados - NTC 1242 (última actualización)</i></p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2108 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4508 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>				Metales pesados	Limite máximo en mg / kg	Estaño	200	Plomo	0.4	Mercurio	0.5	Cadmio	0.1									
Metales pesados	Limite máximo en mg / kg																						
Estaño	200																						
Plomo	0.4																						
Mercurio	0.5																						
Cadmio	0.1																						

REQUISITOS NORMATIVOS		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2005 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinias deben ser envasadas en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y demás que la adicione, sustituya o modifique La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.
--	---

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1495 de 2022
--	--

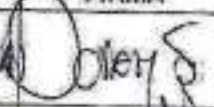


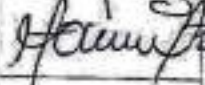
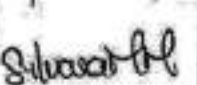
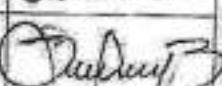
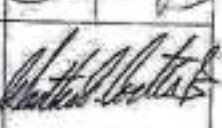
FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------


CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste a formato de GP 1000-2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4: Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto.																
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ante encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe apegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor.(O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.																
6	Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaques y nombre de producto en específico. Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiquetas; debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."																
7	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 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 empaque se incluye: "...en base de acero libre de estaño (lámina o chape cromada TFS)"; cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.																
8	Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas, en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.																
9	Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica para comedores), teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se retira de las condiciones de transporte la opción "Favorable con Requerimientos" y se deja solo Favorable. Cambios realizados por JPMR Ene/2022																
10	Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0.																
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa- NTC 4433. <table border="1" data-bbox="357 1386 1055 1543"> <tr> <td colspan="2">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSES EN CONSERVAS; ESTERILIDAD COMERCIAL</td> </tr> <tr> <td>PARÁMETROS</td> <td>u</td> </tr> <tr> <td>Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios</td> <td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano</td> </tr> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9.6 Productos de la pesca en conserva</p> <table border="1" data-bbox="357 1543 1185 1680"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prueba de esterilidad Comercial</td> <td>5</td> <td>D</td> <td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos, 9.6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022.</p>	PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSES EN CONSERVAS; ESTERILIDAD COMERCIAL		PARÁMETROS	u	Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	D	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C	
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARIPOSES EN CONSERVAS; ESTERILIDAD COMERCIAL																	
PARÁMETROS	u																
Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano																
REQUISITO	n	c	m	M													
Prueba de esterilidad Comercial	5	D	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C														
12	En producto/nombre se cambio de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate. En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria".																

	En rotulado se agrega el texto "y demás que la adición, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la ALINAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04

PRODUCTO / NOMBRE	VINAGRE BLANCO
-------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200001617 / SAP 200000657
	Clasificación	Vinagre
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Agua, Ácido acético.																									
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez total (% m/v)</td> <td>5,0</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de alcohol etílico (% m/v)</td> <td>--</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>--</td> <td>2,8</td> </tr> <tr> <td>Cenizas totales (% m/v)</td> <td>--</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio</td> <td>--</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio</td> <td>--</td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table>			Requisitos	Valores		Mínimo	Máximo	Acidez total (% m/v)	5,0	6,0	Contenido de alcohol etílico (% m/v)	--	0,5	pH a 20°C	--	2,8	Cenizas totales (% m/v)	--	0,5	Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	--	2,0	Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	--	1,0
		Requisitos	Valores																								
			Mínimo	Máximo																							
Acidez total (% m/v)		5,0	6,0																								
Contenido de alcohol etílico (% m/v)		--	0,5																								
pH a 20°C	--	2,8																									
Cenizas totales (% m/v)	--	0,5																									
Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	--	2,0																									
Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	--	1,0																									
Requisitos físicoquímicos del vinagre, NTC - 2188/2012.																											
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																										
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto.	<p>El vinagre debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión. El vinagre debe tener el olor y sabor característico. No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a ácido cítrico cristalizado y ácido acético de origen natural. No se permite la adición de sustancias edulcorantes.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales Pesados</th> <th>Límite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,01 (% m/vol)</td> </tr> </tbody> </table>		Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg	Arsénico	0,5	Plomo	0,5	Mercurio	0,05	Metanol	0,01 (% m/vol)															
Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg																										
Arsénico	0,5																										
Plomo	0,5																										
Mercurio	0,05																										
Metanol	0,01 (% m/vol)																										

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja * 4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja * 12 Unidades (válido sólo para la Regional Centro-Letitia)
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 610 de 2021.

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

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

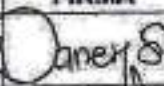

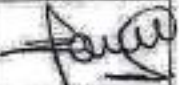
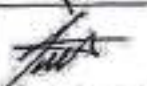
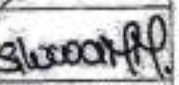
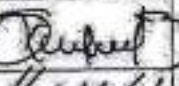

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA - Adicionalmente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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
2	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
3	Se efectúa ajuste de volumen de 3660 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca." en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación.
4	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3660 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerían otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2108 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6% . se retira parámetro Acetoina mg/L, ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188 El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente).
6	Se adicionan ingredientes. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil basado en

	Resolución 5109 de 2005. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 2000001617 presentación de 1000 ml (válida solo para Regional Centro-Leticia) Cambios realizados por IMRC/Abril 2021
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, ya que la anterior se encontraba como pantallazo y no era clara la imagen, adicional se agrega el año de la NTC 2188/2012. En requisitos normativos se retira la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 y se actualiza por la resolución 810 de 2021. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR

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

HOJA EN BLANCO