

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página: 3 de 3

Fecha: 28 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE

BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)

REQUISITOS  
GENERALES

Código

200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 /  
200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 /  
200002525

Clasificación  
Descripción del  
Producto:

Bocadillo

Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS  
ESPECÍFICOS

Ingredientes:

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

Requisitos  
Físicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Mín	Máx
*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (61x)	75	85
Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80	-

\*Estructura aglomerada ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

Requisitos  
Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	n°	m	M	d
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2
Recuento de mohos UFC/g	1	10	100	2
Recuento de levaduras UFC/g	10	100	1000	2
Recuento de esporas Clostridium perfringens UFC/g	5	<10	-	3
Recuento de coliformes totales termotóxicos UFC/g	15	<10	10	2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	<10	-	3

El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:

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

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

Requisitos  
Nutricionales

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

Otras  
características  
del producto

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

- Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada; libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.
- El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequeamiento 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*

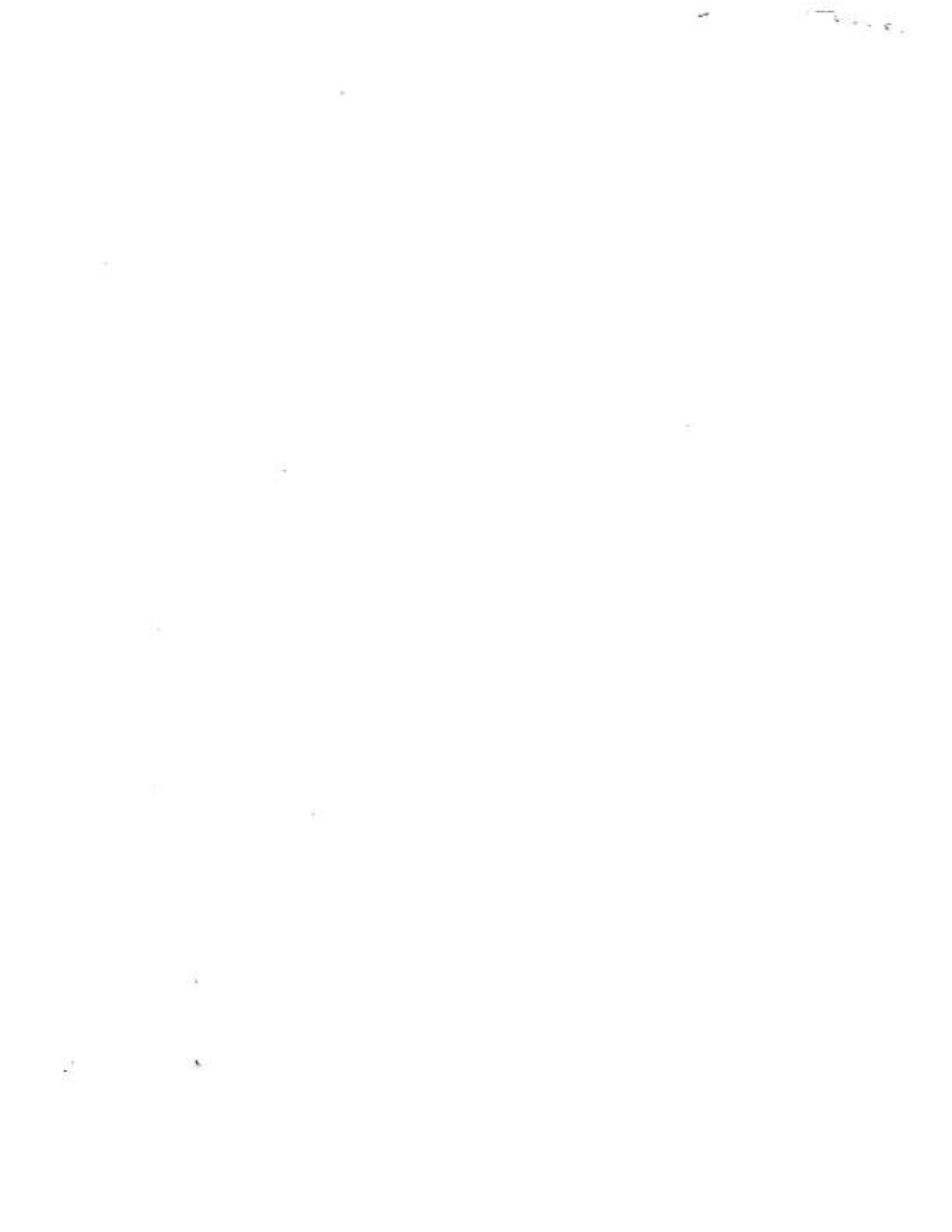
		<ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.</li> </ul>
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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 750 g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002528 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 200002528 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>		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.
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		NOVIEMBRE DE 2022



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

Continua Ficha Técnica de Producto ...

1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas; Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con Res. Min. Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricarlo debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación; Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3928 de 2013, por tener parámetros diferentes no comparables, primando la normalidad legal.
5	Ajuste al formato PA-FD-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 3928 de 2013. Se adicionan requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 80% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, referencia de donde se tomar los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo-Resolución 3928 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos en: "Resolución 3928 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5199 de 2005, Resolución 19712 de 1998" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado; lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en algún y/o vehículo cerrado con concepto 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 en: "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 resíduo orgánico en el empaque." El producto debe estar empaquetado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m <sup>2</sup> . El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 653 de 2012, Resolución 4743 de 2012 y Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizada." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5105 de 2005 y Resolución 333 de 2011. Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor; se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto (vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del año de almacenamiento.
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FD-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP; Se incluye código SAP aplicada a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856, Cambios rotulados por JPMR Ago 2021.
8	Se incluye código SAP 200002525 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL. Se incluyen requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho 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	



PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			 <b>Ministerio de Defensa</b>
		Versión No. 01		Página 1 de 4	
		Fecha:	26	03	

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

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas.																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>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" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>3x10<sup>3</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>3</sup> 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 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>3</sup> 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.																														

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

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

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
--	----------	---

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

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

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

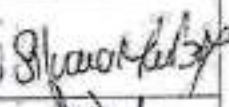


<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE 2023</b>
-----------------------------	------------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**



VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																						
1	Versión Inicial.																																						
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32937): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.																																						
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades.																																						
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 'ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS'. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos 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 caídos y comensales. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. Se retira requisito de otras características de producto. Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe incluir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 303 de 2011.</p> <table border="1" data-bbox="373 1738 841 1885"> <thead> <tr> <th>INDICADOR</th> <th>M</th> <th>W</th> <th>M</th> <th>E</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porcentaje de humedad residual</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de actividad acuosa (a<sub>w</sub>)</td> <td>3</td> <td>11</td> <td>W</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Presencia de Coliformos</td> <td>12</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="933 1738 1339 1885"> <thead> <tr> <th>INDICADOR</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>-</td> <td>10.0%</td> </tr> <tr> <td>Actividad acuosa</td> <td>0.84</td> <td>0.95</td> </tr> <tr> <td>Coliformos</td> <td>-</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Acidulantes (ácido cítrico)</td> <td>0%</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Conservantes (ácido ascórbico)</td> <td>20%</td> <td>40.0%</td> </tr> </tbody> </table>	INDICADOR	M	W	M	E	Porcentaje de humedad residual	3	100	1000	1	Porcentaje de actividad acuosa (a <sub>w</sub> )	3	11	W	1	Presencia de Coliformos	12	3	1	0	INDICADOR	MINIMO	MAXIMO	Humedad	-	10.0%	Actividad acuosa	0.84	0.95	Coliformos	-	5%	Acidulantes (ácido cítrico)	0%	10%	Conservantes (ácido ascórbico)	20%	40.0%
INDICADOR	M	W	M	E																																			
Porcentaje de humedad residual	3	100	1000	1																																			
Porcentaje de actividad acuosa (a <sub>w</sub> )	3	11	W	1																																			
Presencia de Coliformos	12	3	1	0																																			
INDICADOR	MINIMO	MAXIMO																																					
Humedad	-	10.0%																																					
Actividad acuosa	0.84	0.95																																					
Coliformos	-	5%																																					
Acidulantes (ácido cítrico)	0%	10%																																					
Conservantes (ácido ascórbico)	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 alías - Resolución 4241 de 1991</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>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras.</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras.	3	3000	5000	1				
	PARÁMETROS	N	m	M	C																									
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																										
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g	3	100	1000	1																										
<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1																										
Recuento de Mohos y Levaduras.	3	3000	5000	1																										
<p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias 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>3x10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> 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 el embalaje por 25 libras.                  En ítem de rotulado se retira la Res. Min. Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.                  En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras.	5	2	3x10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																										
Mohos y Levaduras.	5	2	3x10 <sup>2</sup> ufc/g	5x10 <sup>2</sup> ufc/g																										
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																										
Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																										
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																										
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez 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 Roza	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	



PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La Fuerza de la Defensa Nacional</small>	TÍTULO			Código: PA-FO-75			 <small>Ministerio de la Defensa</small> <small>2019</small>			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 01		Página 1 de 4				
	Fecha:	26	03	2021						

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>COMINO MOLIDO CORRIENTE</b>
--------------------------	--------------------------------

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

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	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 de1991.</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>3x10<sup>3</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> 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																														

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

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

<b>ROTULADO</b>	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000208 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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


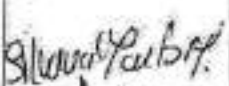


<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).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



<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE 2023.</b>
-----------------------------	-------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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 corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1996 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	REQUISITOS				COMentarios																														
		N	m	M	C																															
						<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">REQUISITOS</th> <th colspan="2">VALORES</th> </tr> <tr> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>10</td> <td>%</td> <td>14,00</td> </tr> <tr> <td>Densidad</td> <td>0,8</td> <td>g/ml</td> <td>0,7500</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>10</td> <td>%</td> <td>10,00</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable</td> <td>0,5</td> <td>%</td> <td>0,5000</td> </tr> <tr> <td>Alcalinidad</td> <td>0,5</td> <td>%</td> <td>0,5000</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS		VALORES		Unidad	Valor	Unidad	Valor	Humedad	10	%	14,00	Densidad	0,8	g/ml	0,7500	Grasas	10	%	10,00	Acidez titulable	0,5	%	0,5000	Alcalinidad	0,5	%	0,5000		
REQUISITOS		VALORES																																		
Unidad	Valor	Unidad	Valor																																	
Humedad	10	%	14,00																																	
Densidad	0,8	g/ml	0,7500																																	
Grasas	10	%	10,00																																	
Acidez titulable	0,5	%	0,5000																																	
Alcalinidad	0,5	%	0,5000																																	
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, 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 2574 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 empaçado". 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 200001561.																																			
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 <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1						
PARÁMETROS	N	m	M	C																																
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																																
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor /g	3	100	1000	1																																
<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	1000	1																																
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																																
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>3x10<sup>3</sup> ufc/g</td> <td>5x10<sup>3</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> 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>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-	
REQUISITO	n	c	m	M																																
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 <sup>3</sup> ufc/g	5x10 <sup>3</sup> ufc/g																																
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-																																
<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																																
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																																
<i>Salmonella</i> 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. María Catalina Rodríguez Gonzalez	28 SEP 2022	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	29 SEP 2022	
Comité				

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabían Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana 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					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>COMANDO EN JEFE FUERZAS MILITARES</small>	TÍTULO		Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01	Página 1 de 3	
			Fecha:	26	03
 <small>MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL</small>					

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	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. MÁX EN MASA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA DURA</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos frijol para consumo. NTC 871:2005	REQUISITO	N. MÁX EN MASA	MATERIA DURA	0,2	GRANOS DAÑADOS	2,0	GRANOS PARTIDOS	1,0	GRANOS ABIERTOS	1,0	VARIETADES DE CONTRASTE	2,0	VARIETADES NO CONTRASTANTES	5,0
	REQUISITO	N. MÁX EN MASA														
	MATERIA DURA	0,2														
GRANOS DAÑADOS	2,0															
GRANOS PARTIDOS	1,0															
GRANOS ABIERTOS	1,0															
VARIETADES DE CONTRASTE	2,0															
VARIETADES NO CONTRASTANTES	5,0															
Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.															
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional CBF 2018.															
Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo I Grado 2. El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.															

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg. SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002236 Bulto x 25 Kilogramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002285 - SAP 200001601 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre entre 25 y 30, los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002236 bulto por 25 kg. El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 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 de empaque.
---	--

*[Handwritten signature]*

Continua Ficha Técnica de Producto ...

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

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



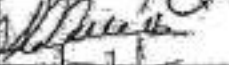
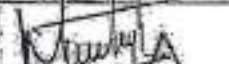
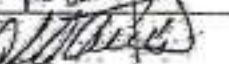
**FECHA ACTUALIZACIÓN:** Febrero de 2022

**CONTROL DE CAMBIOS**

**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**



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 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 estéticos. 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 debían reportar en el análisis de laboratorio: <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 MÓJIDOS</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN	MAX	Granos secos MÓJIDOS	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>																				
REQUISITO	VALORES X GR.																												
	MIN	MAX																											
Granos secos MÓJIDOS	10 <sup>4</sup>	10 <sup>3</sup>																											
4	Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16394 y SAP 200000252. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 30752 a 29330. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así: <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>0.2</td> <td>MATERIA DURA</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>1.0</td> <td>GRANOS DAÑADOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> <td>GRANOS PARTIDOS</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>2.0</td> <td>GRANOS ABIERTOS</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>5.0</td> <td>VARIETADES DE CONTRASTE</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td></td> <td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.2	MATERIA DURA	2.0	GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	2.0	GRANOS ABIERTOS	2.0	VARIETADES DE CONTRASTE	5.0	VARIETADES DE CONTRASTE	5.0	VARIETADES NO CONTRASTANTES		VARIETADES NO CONTRASTANTES	
REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA																										
MATERIA DURA	0.2	MATERIA DURA	2.0																										
GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	1.0																										
GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS PARTIDOS	1.0																										
GRANOS ABIERTOS	2.0	GRANOS ABIERTOS	2.0																										
VARIETADES DE CONTRASTE	5.0	VARIETADES DE CONTRASTE	5.0																										
VARIETADES NO CONTRASTANTES		VARIETADES NO CONTRASTANTES																											
5	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 200000252, se cambia de "Bolsa reempacado por 500gr x 25 Kilos" a "SAP 200000262 PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR".																												
6	Se adiciona código SAP 200000264 Bulto x 50 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bulto x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.																												
7	Se retira el código SAP 200000264 FRIJOL BLANQUILLO BULTO 150 KG; debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar/cargar superiores a 25 Kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.																												
8	Se modifica códigos SAP 200000278 Frijol Blanquillo * 1 lb por SAP 200002289. SAP 200001068 Frijol Blanquillo * kg por SAP 200001828 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 kg por SAP 200002240.																												

9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 8 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualiza formato PA-FD-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional /CBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye 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 Jun/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 Febr/22.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

*PM*

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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	Febrero de 2022
-----------------------------	-----------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

1	Versión Inicial.
---	------------------

2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos. Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aptique)
---	---

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

4	<p>En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3076/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p>
---	---

COMPONENTES	En Masa	
	MIN	MAX
Defectos por Insectos	-	1,0%
Mancillas Extrañas	-	1,0%
Variaciones y/o Descoloración	-	2,0%

REQUISITO	VALORES X GR.	
	MIN	MAX
Granos secos (MOHOS)	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>

COMPONENTES	En Masa	
	MIN	MAX
Materia Dura	-	0,1%
Granos Dañados	-	1,0%
Impurezas	-	1,0%
Granos Partidos	-	2,0%
Granos Abiertos	-	1,0%
Variedad de Contraste	-	1,0%
Variedad No Contraste	-	2,0%
Humedad	8,0%	14,0%

5	Se cambia el código SIC de 688 a 29750 del garbanzo por 50 kilos. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Y se incluye la NTC 923 Garbanzos Secos. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
---	--




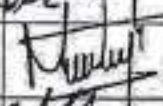
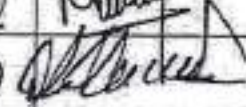
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 20000301, ya que no se utiliza en negociación Bolsa.
---	---

7	Se adiciona código SAP 200002196 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
---	---

8	Se modifican los códigos SAP 200000302 garbanzo seco X 1 lb por SAP 200002291, SAP 200000300 garbanzo seco X kg por 200001604, y SAP 200002196 garbanzo seco X 25 Kg por SAP 200002242.
---	---

9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 04/03/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
---	---

10	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se incluye referencia normativa en los requisitos físicoquímicos. Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
11	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.

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

1. The first part of the document  
 discusses the importance of  
 maintaining accurate records  
 for all transactions. This  
 includes both income and  
 expenses. It is essential to  
 have a clear and organized  
 system in place to ensure  
 that all data is captured  
 correctly.

The second part of the document  
 focuses on the various methods  
 available for tracking financial  
 data. This includes manual  
 entry, spreadsheets, and  
 specialized accounting software.  
 Each method has its own  
 advantages and disadvantages,  
 and the choice of method  
 should be based on the  
 specific needs of the business.  
 For example, manual entry  
 may be suitable for small  
 businesses with a limited  
 number of transactions, while  
 specialized software is  
 necessary for larger  
 enterprises with complex  
 financial structures.

Finally, the document  
 emphasizes the importance  
 of regular audits and  
 reconciliations. These  
 processes help to identify  
 errors and discrepancies  
 early on, ensuring the  
 accuracy of the financial  
 records. It is also important  
 to maintain proper  
 documentation and  
 backup procedures to  
 protect the data in case  
 of a system failure or  
 other disaster.

		<b>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		<b>Código: PA-FO-75</b>		<b>Versión No. 01</b>	
		<b>Fecha:</b> 25 03 2021		<b>Página 1 de 3</b>	

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200000283 / 200000284 / 200001183 / 200001780 / 200002523
	<b>Clasificación</b>	CONFITERIA
	<b>Descripción del Producto</b>	Producto obtenido mediante el horno apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano y su posterior cremado para la formación de un sándwich.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina fortificada de trigo, (niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico) azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, cocos, emulsificante, (lecitina de soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón.																																										
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																																										
		<b>Requisitos en 100 g de muestra</b>	<b>Galletas Rellenas</b>																																									
			<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>																																								
		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 - NTG 1241-Tabla 1																																										
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	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>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>0</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	1000	5000	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	1000	5	Detección de <i>Salmonella</i> 25 g	3	0	0	0	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	<10	0	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	3	10	100	1	Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTG 1241-Tabla 2		
Requisitos	n	m	M	c																																								
Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1000	5000	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	1000	5																																								
Detección de <i>Salmonella</i> 25 g	3	0	0	0																																								
Recuento de <i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	<10	0	0																																								
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	3	10	100	1																																								
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No aplica																																											
<b>Otras características del producto</b>	Contenido de Metales pesados:																																											

*Filla*

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

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO:</b>	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 30 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 ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò 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.

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



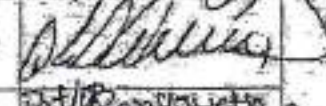
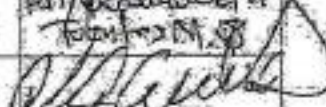
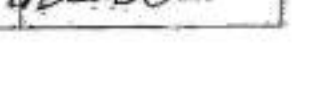
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	--

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	NOVIEMBRE DE 2022
-----------------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza el formato PA-FQ-75 V-01. Se retira código 200001184 toda vez que la descripción del producto o nombre, en el sistema SAP (Cereal Lonchera 12 pq * 300 gr) no corresponde al indicado en este documento. Se adiciona código SAP 200001790 de acuerdo a listado entregado por SGOL. Cambios realizados por JPMPR Agosto/2021.

3 Se incluye código SAP 200002523 Galleta paq 10 und, por solicitud de la Regional Noroeste, 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 Meja	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

2



3

4

5

6



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

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200000888 / SAP200000773 / SAP 200002088
	<b>Clasificación</b>	Confitería
	<b>Descripción del Producto</b>	<p>Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harinas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las Galletas tipo cracker, tienen un sabor predominante salado.</p> <p>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.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutrizante), levadura (leudante).																						
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<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>8,5</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 llenado - NTC 1241-Tabla 3</p>				Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	8,5	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	8,5																						
Humedad (%)	-	10,0																						
Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2																						
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<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>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos: 7,9 pasabocas de consumo directo; Resolución 1407 de 2022</p>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras:	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	—																				
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	—																				
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																							
<b>Otras características del producto</b>	No Aplica																							

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 619 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000888 Galletas empaçadas en taco. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 110 gramos. Caja x 48 unidades.  SAP 200000773 Galletas empaçadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos. Caja x 24 unidades. SAP 200002088 Galletas empaçadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 375 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio 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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la entrega.
--	--

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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	SEPTIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato RA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002088, de acuerdo a lista de maestro de materiales de código en uso, en normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
3	Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2

Requisito	u	m	M	C
Recuento bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	1000	1000	1
Recuento Cefla - mesófilas UFC/g	3	100	10	1
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> (total) UFC/g	3	100	-	0
Recuento mohos y levaduras UFC/g	3	10	100	1
Recuento <i>Enterobacteriaceae</i> UFC/g	3	100	-	0
Recuento <i>Saccharomyces</i> UFC/g	3	10	100	1

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022; 7:8 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5108 de 2021, 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 2021 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 González	28 SEP 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind. Fabián Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montañez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	28 SEP 2023	



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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETAS TIPO LECHE
-------------------	---------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes, Bicarbonato de Sodio, Fosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entero, Saborizantes Artificiales.					
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:					
		Componente	Valor				
		Humedad (%)	5.0 máximo				
		Grasa (%)	20 máximo				
	Proteína (%)	2.0 mínimo					
	Cenizas (%g)	3.0 máximo					
	pH	4.5 - 5.5					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:					
		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				
		Parámetros microbiológicos INVMA para Galletas.					
	Requisitos Nutricionales	No Aplica					
	Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así:					
		<table border="1"> <tr> <td>Mercurio</td> <td>Centésimos</td> </tr> <tr> <td>Plomo como Pb/g</td> <td>2</td> </tr> </table>	Mercurio	Centésimos	Plomo como Pb/g	2	
Mercurio	Centésimos						
Plomo como Pb/g	2						

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
-----------------------	-----------------------------------

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

## Continúa Ficha Técnica de Producto...

ROTULADO		SAP 200002294: Galleta tipo Leche. Paquete por 18 unidades. SAP 200002295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270G
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò 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 5109/2006; Res. Min Protección Social 333 de 2011.





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


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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-76 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen códigos SAP, activos en ERP SAP para este producto; se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos NTC 1241 y Resolución 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos, en presentación se describen los códigos. Se adicionan certificaciones Registro, permiso ó notificación sanitaria (Vigente)
3	Se retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. Cambio realizado por JPMR Agosto 21



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Aini Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Piedra	24 AGO 2021	

<p>PROCESO: <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 2</p>	
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>		
 <p>Estado Mayor General de las Fuerzas Armadas</p>				

<p>PRODUCTO / NOMBRE</p>	<p><b>LEVADURA PARA PANIFICACIÓN</b></p>
--------------------------	--

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

<p>REQUISITOS ESPECÍFICOS</p>	<p>Ingredientes</p>	<p>Levadura (<i>Saccharomyces Cerevisae</i>), Monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.</p>																								
	<p>Requisitos Físicoquímicos</p>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Levadura fresca</th> <th>Levadura seca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>70,0 máximo</td> <td>9,0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Materia seca, en %</td> <td>30 máximo</td> <td>91,0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)</td> <td>40 mínimo</td> <td>40 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> en base seca, en %</td> <td>1,5 mínimo</td> <td>1,5 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Centras en base seca, en %</td> <td>6,0 % máximo</td> <td>6,7 % máximo</td> </tr> <tr> <td>pH solución al 10 %</td> <td>3,5 mínimo</td> <td>3,3 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de células vivas</td> <td>90,0 mínimo</td> <td>65,0 mínimo</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1807 –Requisitos físicoquímicos Levadura</p>	Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca	Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo	Materia seca, en %	30 máximo	91,0 mínimo	Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo	Fosfatos como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo	Centras en base seca, en %	6,0 % máximo	6,7 % máximo	pH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,3 mínimo	Porcentaje de células vivas	90,0 mínimo	65,0 mínimo
	Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca																							
	Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo																							
Materia seca, en %	30 máximo	91,0 mínimo																								
Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo																								
Fosfatos como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo																								
Centras en base seca, en %	6,0 % máximo	6,7 % máximo																								
pH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,3 mínimo																								
Porcentaje de células vivas	90,0 mínimo	65,0 mínimo																								
<p>Requisitos Microbiológicos</p>	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;10</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp/25g</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>&lt;100</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1807 –Requisitos microbiológicos Levadura</p>	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10	—	Detección de <i>Salmonella spp/25g</i>	5	0	Ausencia	—	Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	<100					
Requisitos	n	c	m	M																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10	—																						
Detección de <i>Salmonella spp/25g</i>	5	0	Ausencia	—																						
Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	<100																						
<p>Requisitos Nutricionales</p>	<p>No Aplica</p>																									
<p>Otras características del producto</p>	<p>El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación. No debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable. El color característico debe ser Belge. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el <i>Codex Alimentarius</i>, ni ningún otro componente que afecte la salud. Para la levadura fresca, la textura o consistencia puede ser moldeable hasta una textura friable/desmenuzable.</p>																									

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

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

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

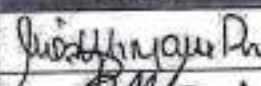



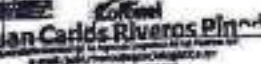
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario del producto solicitado, (Vigente).</li> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente, (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> </ul>
--	---

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



**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
---------	------------------------

1	Versión Inicial.
---	------------------

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



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MARGARINA INDUSTRIAL</b>
--------------------------	-----------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200002731 / 200002732 / 500000230
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.																																					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Grasa, %m/m</td> <td>65</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Contenido de agua, %m/m</td> <td>—</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m</td> <td>—</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido oleico, en %</td> <td>—</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión, °C</td> <td>—</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido, meq O<sub>2</sub> /Kg de Grasa</td> <td>—</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Mínimo	Máximo	Contenido de Grasa, %m/m	65	—	Contenido de agua, %m/m	—	31	Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	—	3,5	Acidez como ácido oleico, en %	—	0,3	Punto de Fusión, °C	—	45	Índice de peróxido, meq O <sub>2</sub> /Kg de Grasa	—	5													
	Requisito	Mínimo	Máximo																																				
	Contenido de Grasa, %m/m	65	—																																				
Contenido de agua, %m/m	—	31																																					
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	—	3,5																																					
Acidez como ácido oleico, en %	—	0,3																																					
Punto de Fusión, °C	—	45																																					
Índice de peróxido, meq O <sub>2</sub> /Kg de Grasa	—	5																																					
	Resolución 2154 de 2012 –Requisitos físicoquímicos Margarina Industrial																																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>e</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>—</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>* Detección de Salmonella con 25 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>* Recuento de Streptococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>* Detección de Listeria monocitogenes UFC/g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	m	m	M	e	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	100	100	5	Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	100	—	5	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	50	100	5	* Detección de Salmonella con 25 g	5	Ausencia	—	5	* Recuento de Streptococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100	5	* Detección de Listeria monocitogenes UFC/g	5	Ausencia	—	5
Requisitos	m	m	M	e																																			
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	100	100	5																																			
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	100	—	5																																			
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	50	100	5																																			
* Detección de Salmonella con 25 g	5	Ausencia	—	5																																			
* Recuento de Streptococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100	5																																			
* Detección de Listeria monocitogenes UFC/g	5	Ausencia	—	5																																			
	NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial																																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																						
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez.</li> <li>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningun otro componente que afecte la salud.</li> <li>Es de uso industrial, empleada como materia prima en pastelería y repostería.</li> </ul>																																						
Contenido	SAP 200002731 / 200002732 El contenido neto del producto debe ser de 1000 gr.																																						



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018



MINISTERIO DE DEFENSA

	SAP 50000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr.
Requisitos Normativos	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015, Resolución 2154 de 2012.

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



<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario. Vigente.</li> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> </ul>
--	--


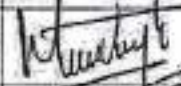

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>ENERO 2021</b>
--	-------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	<i>[Firma]</i>
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	14 ENE 2021	<i>[Firma]</i>

*[Firma]*

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

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





TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

**REQUISITOS GENERALES**

Código: SAP 200001607 / SAP 200001049 / SAP 200002247/ SAP 200002486

Clasificación: Harina de Trigo

Descripción del Producto

Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común *Triticum aestivum* L., o trigo ramificado, *Triticum compactum* Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.  
Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996.

**REQUISITOS ESPECIFICOS**

Ingredientes: Harina de Trigo y micronutrientes aceptables

Requisitos Fisicoquímicos:

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

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad en %	-	14,5
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-

Requisitos fisicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

Requisitos Microbiológicos

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

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 <sup>3</sup> Ufc/g	5*10 <sup>3</sup> Ufc/g
Escherichia Coli <sup>(1)</sup>	5	3	5	0	10Ufc/g	10 <sup>2</sup> Ufc/g
Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 <sup>2</sup> Ufc/g	1*10 <sup>3</sup> Ufc/g
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Requisitos microbiológicos de harinas y mezclas crudas (incluye salvadode trigo) Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales

N/A

Otras características del producto

La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.  
La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996.  
La suma de aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub> no debe exceder el límite máximo.

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

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		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.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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.

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

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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE 2023</b>
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo; Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional, Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257
5	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No.1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de <i>Bacillus cereus</i> , NTC 4574, para detección de <i>Salmonella</i> , por ya estar contemplados dentro de la NTC267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas, pero en alimentos de consumo animal.
7	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En rotulado se adiciona: "El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina". En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente
8	Se elimina contenido y presentación del producto código SAP 200000353 de 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.
9	Se modifican Códigos SAP 200002189 Harina de trigo Fortificada bulto * 25 kg por SAP 200002247, se modifica SAP 200000352 harina de trigo fortificada * lb por SAP 200001607.
10	Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2016, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
12	Se incluye código SAP 200002486 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Cambios realizados por JPMR Abr/2022.
13	Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022.

Requisitos	n	C	m	M
Recuento de levaduras mesófilas UFC/g	5	2	200000	300000
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	6	< 10	-
Detección de Salmonella 25 g	5	0	Ausencia	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	5	2	500	1000

**Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)**

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 <sup>2</sup> UFC/g	5*10 <sup>2</sup> UFC/g
Escherichia Coli	5	3	5	0	10UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g
Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 <sup>2</sup> UFC/g	1*10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonella Sep	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-


Requisitos microbiológicos de harina s y mezclas crudas (incluye salvadore 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente 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				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>		Código: <b>PA-FO-75</b>		 <small>Ministerio de Defensa</small>			
			Versión No. 00				Página 1 de 2	
			Fecha:	12			07	2018

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>ESENCIAS PARA PANADERIA</b>
--------------------------	--------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001605 / SAP 200000303 / SAP 200000246 / SAP200000247 / SAP 200002706
	Clasificación	Suministros de Panadería:
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de químicos aromáticos odoríferos y saporíferos en medios hidroalcohólicos, con notas lácteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alicoradas.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Agua, Glicerina y/o propilenglicol, Alcohol potable, sacarosa, CMC (Carboxil – Metil- Celulosa); preservantes, saborizantes y /o colorantes certificados.												
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="743 919 1339 1066"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Totales Grados Brix</td> <td>23</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción a 25°C</td> <td>1,3573</td> <td>1,4000</td> </tr> <tr> <td>Densidad a 25°C</td> <td>0,916</td> <td>0,946</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Sólidos Totales Grados Brix	23	27	Índice de refracción a 25°C	1,3573	1,4000	Densidad a 25°C	0,916	0,946
	Parámetro	Mínimo	Máximo											
	Sólidos Totales Grados Brix	23	27											
	Índice de refracción a 25°C	1,3573	1,4000											
	Densidad a 25°C	0,916	0,946											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica												
Requisitos Nutricionales	No Aplica													
Otras características del producto	Apariencia: El líquido debe ser traslucido y/o ligeramente turbios, libres de partículas extrañas de olores y sabores característicos. Es te producto contempla una dosis proporcionada según fórmula de cada producto terminado, su exceso puede generar afectaciones en sabor y olor en el producto terminado. Las características de las esencias deben ser entregadas de acuerdo a la solicitud del cliente.													
Contenido	SAP 200000303 El producto debe contener mínimo 3750 ml. SAP 200001605 El producto debe contener mínimo 3800 ml. SAP 200000246 El producto debe contener mínimo 500 ml. SAP 200000247 El producto debe contener mínimo 60 ml. SAP 200002706 El producto debe contener mínimo 1000 ml.													
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 13402 de 1985.													

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000303 El producto debe contener mínimo 3750 ml. SAP 200001605 El producto debe contener mínimo 3800 ml. SAP 200000246 El producto debe contener mínimo 500 ml. SAP 200000247 El producto debe contener mínimo 60 ml. SAP 200002706 El producto debe contener mínimo 1000ml
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30°C, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La Excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha: 12 07 2018





		microbiológica. Las esencias si productos alimenticios, deben evitar almacenarse como materiales quimicos que afecten sus propiedades organolépticas. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000303 Envase de plástico PET de 3750 ml a 3800 ml. SAP 200001605 Envase de plástico PET de 3800 ml. SAP 200000246 Frasco en vidrio, con tapa rosca totalmente sellada SAP 200000247 Envase minipet x 60 ml mínimo. SAP 200002706 Envase de plástico PET de 1000 ml.
	Rotulado	Debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 10593 de 1985.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Registro Sanitario Vigente Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

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

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona código SAP 200002706; se modifica condiciones en contenido, presentación del producto y empaque.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15-enero 2021	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rosé Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
<b>Revisó</b>	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AREQUIPE</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001228 / SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200001186 / SAP 200002087 / SAP 200001242
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Arequipe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture (grain lactose, Fraction of mass non-fat)</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Solids (lactose and sugar) Fraction of mass non-fat</td> <td>17.0</td> </tr> <tr> <td>Calcium (acid Fraction of mass non-fat)</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td>Caroten. Fraction of mass non-fat</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Active or Reduced Lactose Fraction of mass non-fat</td> <td>20-30</td> </tr> <tr> <td>Amidones (Grain sugars &amp; G. 1)</td> <td>Tolerable</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC/3757</p>				Requisito	Arequipe	Moisture (grain lactose, Fraction of mass non-fat)	7.0	Solids (lactose and sugar) Fraction of mass non-fat	17.0	Calcium (acid Fraction of mass non-fat)	1.2	Caroten. Fraction of mass non-fat	2.0	Active or Reduced Lactose Fraction of mass non-fat	20-30	Amidones (Grain sugars & G. 1)	Tolerable
	Requisito	Arequipe																	
	Moisture (grain lactose, Fraction of mass non-fat)	7.0																	
Solids (lactose and sugar) Fraction of mass non-fat	17.0																		
Calcium (acid Fraction of mass non-fat)	1.2																		
Caroten. Fraction of mass non-fat	2.0																		
Active or Reduced Lactose Fraction of mass non-fat	20-30																		
Amidones (Grain sugars & G. 1)	Tolerable																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																		
	<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>10 ufc/g</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos: 1.1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022</p>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 <sup>2</sup> ufc/g	---
REQUISITO	n	c	m	M															
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 <sup>2</sup> ufc/g	---															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azúcares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.																		

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001186 Peso neto * 50 gr en display por 10 unidades; SAP 200001228 Peso neto mínimo de 220 g. en caja x 75 unidades; SAP 200002087 Peso neto por 250 gr. SAP 200000051 Peso neto por 500 gr.
--------------------------------------	---------------------------	--

		SAP 200000052 Peso neto mínimo de 5000 g. en caja * 4 unidades. SAP 200001242 Arequipe * 50 gr
	<b>Empaque y/o Embalaje.</b>	SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200000052 / SAP 200000051 Envase plástico con tapa hermética.
	<b>Rotulado</b>	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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.
--	--

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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>NOVIEMBRE 2023</b>
-----------------------------	-----------------------

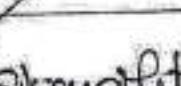
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros físicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757. El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1996 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC -Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. Cambios realizados por JPMR Dic/2021.
6	Se incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica 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.
7	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipe -Tabla 2 - NTC 3757

Requisito	n	m	M	c
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	< 10	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2



Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 <sup>2</sup> ufc/g	---

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 adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Pongula Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanhez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

# AREQUIPE EN BLANCO

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

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	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: <table border="1" data-bbox="738 850 1380 976"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa, % en fracción de masa</td> <td>&gt; 20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4,0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos de las salsas y aderezos para artesanales NTC 4305</i></p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Grasa, % en fracción de masa	> 20		pH a 20°C		4,0										
	Requisito	Mínimo	Máximo																		
	Grasa, % en fracción de masa	> 20																			
	pH a 20°C		4,0																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="633 1113 1485 1270"> <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>&lt; 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>Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022</p>	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	-
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 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.
-----------------------	--

EMPÁQUE / 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 embalado 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)
	Empaques 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.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		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.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)</li> <li>✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>NOVIEMBRE 2023</b>	

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se edita 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 mínima, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para los compras del I 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 200001626-repetido. Cambios realizados por JPMR Juv2022.



9	Se incluye para los materiales 200000775, 200000923 y 200000552 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP																																																																	
10	<p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC-4005</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos microbiológicos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presencia de microorganismos aerobios viables (MFCg)</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>50</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Requisito de <i>Saccharomyces</i> spp. viables (MFCg) (opcional)</td> <td>3</td> <td>&lt; 10<sup>2</sup></td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Requisito de <i>Clostridium</i> spp. viables (MFCg)</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Requisito de mohos y levaduras (MFCg)</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Requisito de <i>Enterobacteria</i> spp. viables (MFCg) (*)</td> <td>3</td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. (MFCg) (C)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>(C) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5-Salsa no emulsionada</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras:</td> <td>3</td> <td>2<sup>o</sup></td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>3</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos, se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.                  En ítem de rotulado se retira la Res. Min. Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.                  En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>	Requisitos microbiológicos	n	m	M	c	Presencia de microorganismos aerobios viables (MFCg)	3	10	50	3	Requisito de <i>Saccharomyces</i> spp. viables (MFCg) (opcional)	3	< 10 <sup>2</sup>	-	0	Requisito de <i>Clostridium</i> spp. viables (MFCg)	3	< 10	0	0	Requisito de mohos y levaduras (MFCg)	3	20	10	1	Requisito de <i>Enterobacteria</i> spp. viables (MFCg) (*)	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>	1	(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo					Detección de <i>Salmonella</i> spp. (MFCg) (C)	3	Ausencia	-	0	(C) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.					REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras:	3	2 <sup>o</sup>	20 ufc/g	50 ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	3	0	< 10 ufc/g o ml	-	<i>Salmonella</i> spp.	3	0	Ausencia/25g	-
Requisitos microbiológicos	n	m	M	c																																																														
Presencia de microorganismos aerobios viables (MFCg)	3	10	50	3																																																														
Requisito de <i>Saccharomyces</i> spp. viables (MFCg) (opcional)	3	< 10 <sup>2</sup>	-	0																																																														
Requisito de <i>Clostridium</i> spp. viables (MFCg)	3	< 10	0	0																																																														
Requisito de mohos y levaduras (MFCg)	3	20	10	1																																																														
Requisito de <i>Enterobacteria</i> spp. viables (MFCg) (*)	3	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>	1																																																														
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo																																																																		
Detección de <i>Salmonella</i> spp. (MFCg) (C)	3	Ausencia	-	0																																																														
(C) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.																																																																		
REQUISITO	n	c	m	M																																																														
Mohos y Levaduras:	3	2 <sup>o</sup>	20 ufc/g	50 ufc/g																																																														
<i>Escherichia coli</i>	3	0	< 10 ufc/g o ml	-																																																														
<i>Salmonella</i> spp.	3	0	Ausencia/25g	-																																																														
11	<p>Se actualiza el formato del código PA-FO-78 Versión 01</p> <p>Se cambia en presentación de producto galones por unidad</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Antes</th> <th>Ahora</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones</td> <td>Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones.</td> <td>Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *4600g o ml Embalado en Caja *4 Galones</td> <td>Unidad *4600g o ml Embalado en Caja *4 Unidades</td> </tr> </tbody> </table>	Antes	Ahora	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades	Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones.	Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades	Unidad *4600g o ml Embalado en Caja *4 Galones	Unidad *4600g o ml Embalado en Caja *4 Unidades																																																									
Antes	Ahora																																																																	
Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades																																																																	
Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones.	Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades																																																																	
Unidad *4600g o ml Embalado en Caja *4 Galones	Unidad *4600g o ml Embalado en Caja *4 Unidades																																																																	

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

HOJA EN BLANCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO:  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FQ-75

Versión No: 01

Página 1 de 6

Fecha:

26

03

2021



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		28	-		
pH a 20°C		-	4,3		
Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %		-	4,0		
Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C		-	7,0		
Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %		0,65	-		
Requisitos físicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008					
<u>Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:</u>					
Colorantes, solo en mezcla (ppm) máxima 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 Salse 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="617 220 1380 399"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Limites Máximo-en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estaño</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1994</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											

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	<p>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921/2008 Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1994, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades.                  SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades.                  SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.                  SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo.                  SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca.                  SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica.                  SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura.                  El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 563 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.                  Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>
	Rotulado	<p>El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen e adicionen.                  La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

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

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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>FEBRERO 2024.</b>
-----------------------------	----------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

1	Versión inicial.
---	------------------

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

Se ajustan los requisitos fisicoquímicos así:

Parámetro	U	Lim	M	D	Requisito	Resolución
Resumen metales pesados (Pb/Cd)	3	200	500	3	Resumen metales pesados (Pb/Cd)	659
Resumen metales pesados (Pb/Cd) en salmón de salmón (Pb/Cd)	3	40	-	3	Resumen metales pesados (Pb/Cd) en salmón de salmón (Pb/Cd)	432
Resumen de mohos (M) y levaduras (L) (M/L)	3	20	50	3	Resumen de mohos (M) y levaduras (L) (M/L)	37
Resumen de coliformes totales (MTC)	3	40	-	3	Resumen de coliformes totales (MTC)	43
Resumen de coliformes fecales (MFC)	3	40	-	3	Resumen de coliformes fecales (MFC)	43
Resumen de pH (pH) (máximo 4.0)	-	-	-	RA	Resumen de pH (pH) (máximo 4.0)	Compañía

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 2708 de 1993 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4505 de 2012 y sus modificaciones siguientes: Resolución 2071 de 2014 y Resolución 3769 de 2015. En el contenido; se incluye **Words Notes** 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
	Cadmio 2.5	Cadmio 2.5
	Cromo 150.0	Cromo 150.0

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

Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 663 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los envases 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 ajustan 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 200000578 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 100, 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	Condición	Unidad	Vigencia
Acidez titulable (total) en % (Tg)	25	-			
Acidez titulable (reductora) en % (Tg)	31	-			

Requisito	Parámetro	Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofílicos	200	Recuento microorganismos aerobios	10 <sup>6</sup> UFC/g
Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup>	Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup> UFC/g
Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup>	Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup> UFC/g
Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup>	Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup> UFC/g
Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup>	Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup> UFC/g
Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup>	Recuento de bacterias Gram-negativas aerobias	10 <sup>3</sup> UFC/g

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 sobrecochado." 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 los referentes donde se extrae la información de requisitos fisico-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 2874 de 2013.

5 Se modifica información presentación del producto, conforma 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 - Laticia), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por INRC / Abr 2024.

7 Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaques para los códigos SAP 200000577 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 ajusta los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 14740 de 1984

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

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.3 Salsa no emulsionada

REQUISITO	n	c	un	M
Hongos y Levaduras	5	2	20 UFC/g	50 UFC/g
Escherichia coli	5	0	< 10 UFC/g y ml	-
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5100 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 815 de 2021, Resolución 2400 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NYC 921 se quita el texto última actualización y se agrega al 300 (2006).

En ítem de rotulado se retiró la fila Min. Protección Social 338 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye texto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia 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 *4500g embalado en caja *4 galones	Unidad *4500g embalado en caja *4 unidades
Unidad *3000g embalado en caja *4 galones	Unidad *3000g embalado en caja *4 unidades

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

ANTES			DESPUES		
Componente	Mínimo	Máximo	Requisito	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales (fracción de masa en %)	31.0	—	Fracción de masa en %	31	—
Sólidos solubles por calentamiento a 20 °C	29.0	—	Sólidos solubles por calentamiento a 20 °C	29	—
Acidez total (Como Ac. Acético) (fracción de masa en %)	0.85	—	Acidez total (Como ac. acético) (fracción de masa en %)	0.85	—
pH a 20°C	—	4.3			
Comportamiento bacteriológico en 30 y a 20°C	—	7.0			
Cuentas de salmonelela en 30 y a 20°C	—	4.0			
Coliformes totales en mezcla (pep.)	—	250			

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



De acuerdo a la Resolución 15750 de 1084 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Coliformes, solo en mezcla (pep.) máxima 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 referido se agrega el texto " y los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

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

HOJA EN BLANCO



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	PAÑELA
-------------------	--------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.																																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																
		<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>85%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa en %</td> <td>-</td> <td>83%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (Nx6,25)</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>8,0%</td> </tr> <tr> <td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Artenico expresado como As en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub></td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO:	PARÁMETROS:		MÍNIMO	MÁXIMO	Azúcares reductores expresados en glucosa en %	85%	-	Azúcares no reductores expresados en sacarosa en %	-	83%	Proteínas, en % (Nx6,25)	0,2%	-	Cenizas, en %	0,8%	-	Humedad, en %	-	8,0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2	Artenico expresado como As en mg/kg	-	0,1	SO <sub>2</sub>	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
		REQUISITO:		PARÁMETROS:																														
			MÍNIMO	MÁXIMO																														
Azúcares reductores expresados en glucosa en %		85%	-																															
Azúcares no reductores expresados en sacarosa en %		-	83%																															
Proteínas, en % (Nx6,25)		0,2%	-																															
Cenizas, en %		0,8%	-																															
Humedad, en %	-	8,0%																																
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0,2																																
Artenico expresado como As en mg/kg	-	0,1																																
SO <sub>2</sub>	NEGATIVO																																	
Colorantes	NEGATIVO																																	
Requisitos Microbiológicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr	5	50	150	2																							
PARÁMETROS	N	m	M	C																														
Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr	5	50	150	2																														
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias o insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas de vueltas 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. 4124/2011, NTC 1311, Res. 2546/2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.																																	

*Handwritten signature and initials*

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

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 empaquetado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empaquetado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con indicación de número de lote de producción e 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 / Maquillador / Comercializador	Productores Paneleros (Trapiche) - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (AVS) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
---	---

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos físico-químicos, 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 de 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 amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de empaque 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 empaque 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, físico-químicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.

	Formato				Paquete																																																																																													
	1	2	3	4	1	2	3	4																																																																																										
	3	50	100	2	1	100	500	2																																																																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Min</th> <th>Max</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>10</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Acidez (°T)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable (Normalidad)</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Relaciones sólidos en (litros a 20°)</td> <td>5/8</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g S.S.)</td> <td>4.2</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g S.S.)</td> <td>100</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Viscosidad (cP)</td> <td>20</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Viscosidad (cP)</td> <td>5</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Min	Max	Min	Max	Humedad (%)	10	20	10	20	Acidez (°T)	1	-	-	-	Acidez titulable (Normalidad)	-	30	-	-	Relaciones sólidos en (litros a 20°)	5/8	-	-	-	Proteína (g/100g S.S.)	4.2	-	-	-	Proteína (g/100g S.S.)	100	-	-	-	Viscosidad (cP)	20	-	-	-	Viscosidad (cP)	5	-	-	-	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Min</th> <th>Max</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>10</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Acidez (°T)</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable (Normalidad)</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Relaciones sólidos en (litros a 20°)</td> <td>5/8</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g S.S.)</td> <td>4.2</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g/100g S.S.)</td> <td>100</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Viscosidad (cP)</td> <td>20</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Viscosidad (cP)</td> <td>5</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Min	Max	Min	Max	Humedad (%)	10	20	10	20	Acidez (°T)	1	-	-	-	Acidez titulable (Normalidad)	-	30	-	-	Relaciones sólidos en (litros a 20°)	5/8	-	-	-	Proteína (g/100g S.S.)	4.2	-	-	-	Proteína (g/100g S.S.)	100	-	-	-	Viscosidad (cP)	20	-	-	-	Viscosidad (cP)	5	-	-	-
Componente	Min	Max	Min	Max																																																																																														
Humedad (%)	10	20	10	20																																																																																														
Acidez (°T)	1	-	-	-																																																																																														
Acidez titulable (Normalidad)	-	30	-	-																																																																																														
Relaciones sólidos en (litros a 20°)	5/8	-	-	-																																																																																														
Proteína (g/100g S.S.)	4.2	-	-	-																																																																																														
Proteína (g/100g S.S.)	100	-	-	-																																																																																														
Viscosidad (cP)	20	-	-	-																																																																																														
Viscosidad (cP)	5	-	-	-																																																																																														
Componente	Min	Max	Min	Max																																																																																														
Humedad (%)	10	20	10	20																																																																																														
Acidez (°T)	1	-	-	-																																																																																														
Acidez titulable (Normalidad)	-	30	-	-																																																																																														
Relaciones sólidos en (litros a 20°)	5/8	-	-	-																																																																																														
Proteína (g/100g S.S.)	4.2	-	-	-																																																																																														
Proteína (g/100g S.S.)	100	-	-	-																																																																																														
Viscosidad (cP)	20	-	-	-																																																																																														
Viscosidad (cP)	5	-	-	-																																																																																														
5	<p>Se ajusta todo 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 Fisiológicos y las Otras características del producto de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 779 de 2005.                  Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>M</th> <th>m</th> <th>N</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras (gr)</td> <td>5</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>M</th> <th>m</th> <th>N</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/gr</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>								PARÁMETROS	M	m	N	C	Recuento de mohos y levaduras (gr)	5	200	500	2	PARÁMETROS	M	m	N	C	Recuento de mohos y levaduras en UFC/gr	5	100	100	2																																																																						
PARÁMETROS	M	m	N	C																																																																																														
Recuento de mohos y levaduras (gr)	5	200	500	2																																																																																														
PARÁMETROS	M	m	N	C																																																																																														
Recuento de mohos y levaduras en UFC/gr	5	100	100	2																																																																																														
6	<p>Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se retira de nombre la característica cuadrada, con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de cartón corrugada 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 3078/1997 del Ministerio y Protección Social.                  Se incorpora en Rotulado, la opción de 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 "Fedepanela".</p>																																																																																																	
8	<p>Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252, SAP 200000521 panela cuadrada x 300g por SAP 200002253, SAP 200000525 panela redonda x 1lb por SAP 200002254, SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP 2000001497.</p>																																																																																																	
9	<p>Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</p>																																																																																																	
10	<p>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", esto se retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5702 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 B orientado empaquetado en tecnología Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. Cambios realizados por JPMR / Nov/ 2021.</p>																																																																																																	

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

1. The first part of the document  
 2. The second part of the document  
 3. The third part of the document  
 4. The fourth part of the document  
 5. The fifth part of the document

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión: No. 01

Página: 1 de 6

Fecha:

26

03

2021



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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000492 / SAP 200001418 / SAP 200000494 SAP 200001614 / SAP 200002197
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Producto viscoso usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (Brassica hirta moench), mostaza café (Brassica juncea) o mostaza negra (Brassica nigra); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.																					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Mínimo %</th> <th>Máximo %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Parahidroxibenil-isocianato de ajo</td> <td>0.35</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido acético (% m.m)</td> <td>1</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.2</td> <td>3.6</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio</td> <td>1.5</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>-</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>Almidón</td> <td>-</td> <td>5.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos Mostaza - Resolución 19021 de 1985</p>		Mínimo %	Máximo %	Parahidroxibenil-isocianato de ajo	0.35	-	Acidez expresada como ácido acético (% m.m)	1	-	pH	3.2	3.6	Cloruro de sodio	1.5	3.0	Fibra	-	1.5	Almidón	-	5.0
		Mínimo %	Máximo %																				
	Parahidroxibenil-isocianato de ajo	0.35	-																				
Acidez expresada como ácido acético (% m.m)	1	-																					
pH	3.2	3.6																					
Cloruro de sodio	1.5	3.0																					
Fibra	-	1.5																					
Almidón	-	5.0																					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con 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>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 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>Requisitos Microbiológicos 12.5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022</p>	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	-		
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 Nutricionales	Na. 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 alérgenos. Según la Resolución 19021 de 1985 Se permite la adición de Carboximetilcelulosa de sodio - máximo 5" 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)

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

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

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

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

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro Sanitario Vigente.</li> <li>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.</li> <li>- Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe.</li> </ul>
--	--

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN: FEBRERO 2024


CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO						
1	Versión Inicial						
2	Se actualizan los requisitos Esicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, cada vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con el Man. Protección Social 333 de 2013 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 3076/1997 debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.						
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FQ-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 3.760 gr. como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.						
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP; se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo especial" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito Ingredientes, con base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Resolución 19021 de 1985. Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite máximo, en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mercurio como Hg</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	Mercurio como Hg	0.1	Plomo como Pb	0.1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg						
Mercurio como Hg	0.1						
Plomo como Pb	0.1						
6	En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 689 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 empacado. En certificaciones de proveedor; se cambia por: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.						
7	Se incluye presentación SAP 260001418. Peso neto mínimo: Galón x 3090 gr. SAP 200000491: Peso neto Galón x 4060 gr a 4125 gr. SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr. se cambian requisitos en contenido, presentación y empaque, también se adiciona vida útil para presentación Galón.						
8	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.						
9	Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1 En el ítem CERTIFICACIONES: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario. Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985.						



	<table border="1"> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp./25g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Plata y turbidez/g</td> <td>2</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> </table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12:8 Salsa no emulsionada</p> <table border="1"> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> <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>&lt; 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> </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 etiquetado 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>	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	3	200	500	1	NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Salmonella spp./25g	3	<10	-	0	Plata y turbidez/g	2	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	-
Recuento total de microorganismos mesófilos/g	3	200	500	1																																										
NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0																																										
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0																																										
Salmonella spp./25g	3	<10	-	0																																										
Plata y turbidez/g	2	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"> <tr> <td>Antes:</td> <td>Ahora:</td> </tr> <tr> <td>Unidad *2785g embalada en caja 14 galones</td> <td>Unidad *3785g embalada en caja 14 unidades</td> </tr> <tr> <td>Unidad *3000g embalada en caja 14 galones</td> <td>Unidad *3000g embalada en caja 14 unidades</td> </tr> </table> <p>En condiciones de vida útil se cambia la palabra galon por envase pet</p> <p>En requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto Datos de la tabla Nutricional ICBF 2016. 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">PARÁMETRO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PH</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>91</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Almidón</td> <td>30</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>En ítem otras características del producto se retira el texto: Almidones - máxima 5%, por estar contemplado en los requisitos físico-químicos.                  En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyen, modifican o adicionan.                  En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por IICRG</p>	Antes:	Ahora:	Unidad *2785g embalada en caja 14 galones	Unidad *3785g embalada en caja 14 unidades	Unidad *3000g embalada en caja 14 galones	Unidad *3000g embalada en caja 14 unidades	PARÁMETRO	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	PH	4.5	-	Acidez	4.5	-	Humedad	91	-	Almidón	30	-																						
Antes:	Ahora:																																													
Unidad *2785g embalada en caja 14 galones	Unidad *3785g embalada en caja 14 unidades																																													
Unidad *3000g embalada en caja 14 galones	Unidad *3000g embalada en caja 14 unidades																																													
PARÁMETRO	PARÁMETROS																																													
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																												
PH	4.5	-																																												
Acidez	4.5	-																																												
Humedad	91	-																																												
Almidón	30	-																																												

	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	Daniery 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	
--------	---	-------------------------------	-------------	---

HOJA EN BLANCO

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

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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.																											
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>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 % fracción en masa</td> <td>&gt;20</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: la NTC 4395:2008.</p>				REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	Ph: a 20°C	---	4.0	Grasa % fracción en masa	>20	---															
	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO																										
	Ph: a 20°C	---	4.0																										
Grasa % fracción en masa	>20	---																											
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>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>&lt;10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>5</td> <td>&lt;10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>&lt;10<sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> ufc/g	---	0																									
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0																									
Requisitos Nutricionales	N/A																												
Otras características del producto	<p>La salsa/aderozo deberá presentar las siguientes características organolépticas:</p> <p>ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases.          COLOR: Blanco al amarillo pálido.          OLORES: Característico y libre de rancidez.          SABOR: Característico y libre de rancidez.</p> <p>Salsas/aderozos en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya.</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos</p>																												

		los requisitos relacionados en el decreto 2006 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.
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		Debe cumplir la norma técnica NTC4309:2006, Resolución 2674/2013, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023, Resolución 1407 de 2022.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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 *260g embalada en caja *24 Unidades. (Valdo solo para Regional Centro - Leficie).
	Empaque y/o Embalaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>SAP 200000456 / SAP Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica.</li> <li>SAP 200000455 / SAP 200001415 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de grado alimentario.</li> </ul> <p>El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 693 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los envases 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 doy pack debe ser impreso no adhesivo.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		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 fabricación.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos (Vigente).</li> <li>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.</li> </ul>
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>FEBRERO 2024.</b>
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	

1. Verificación

Se agasta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato, se eliminan los códigos SAC 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 eliminó la palabra "condimentos" y se agregó "conservantes permitidos".  
Se agastan los requisitos microbiológicos así:

Requisito	Mínimo	Máximo
Producto terminado (total)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.5	4.1
Cloruro (como NaCl)	20	2.8
Extracto seco (g/100g)	33	-
Agua (grupos) (líquido en estado líquido) permitidos (como grupo de alimentos)	0	0.05
Agua (grupos) (líquido en estado líquido) permitidos (como grupo de alimentos)	0	1.5
ADDF (com)	-	75

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

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

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

2. Se incluyeron Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 15%."

En otras características del producto se incluyó: "Los envases utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2105 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2705 de 2003; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2003 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2673 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."

Se ajustó el empaque del producto así: Resolución 2674 de 2013; se ajusta el contenido y presentación del producto dejando únicamente los Paquetes Mínimos: Bolsa por 200 gramos - Caja 3700 a 4000 gramos, Caja x 25 bolsas - en Caja x 4 paquetes, toda vez que son las presentaciones que se están adquiriendo actualmente para los abastecimientos.

Se ajustó el empaque del producto así: SAP 20000456 Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 150 mm con válvula tapa rosca plástica, SAP 20000450 Envase PET calculec con tapa rosca plástica de primer uso de grado alimentario y se incluyó la bolsa: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 2712 de 2012 y/o Resolución 371 de 2013, dependiendo del material utilizada. Todos los envases deben ofrecer una barrera que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento."

Se incluyó en el artículo de información suministrada en el empaque (debe también incluir la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación bajo el grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del artículo o etiqueta, en caracteres destacables y de igual tamaño de la manera que el consumidor diligente en formación, identifiquen y no se este producto de la mayonesa normal.

- Se agregaron condiciones de transporte y almacenamiento; se ajusta la vida útil "El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de recepción", se ajustan las Certificaciones así:
- Registro, permiso autorización 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 PSSC 22005 para el proceso de salsa y aderezos (vigente)

Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, cambiando "Salsa 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 aceite vegetal comestible refinado, huevo o yemas de huevo, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos."

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

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 mesado y con el fin de ofrecer mayor portabilidad de participación, se ajusta el contenido mínimo del producto: SAP 20000456 Bolsa por 200 gramos a Bolsa por 190 gramos"

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

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

3.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

- 4. Se modifica descripción otorgado en sistema SAP, se especifica donde se referencian los requerimientos microbiológicos. Se modifica información contenida y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado, se retira del concepto de transporte "a Favorable con requerimientos", se ajusta información de cantidad neta neta.
- 5. Se elimina presentación 200gr (estado sólido para Regional Centro - Lejón), se modifica firmatampique Cambios realizados por DARS (Abr 2023)
- 6. En el ítem Características, se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o PSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezo y se deja de presentar voluntaria.

Se cambian requisitos fisicoquímicos y se toman de referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada)

Requisito	Mínimo %	Máximo %	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7	PH a 20°C	-	4.5
pH a 20°C	3.0	4.1	Acidez como ácido acético	0.28	0.70

Se modifica requisitos microbiológicos de la resolución 12692 de 1995 por la 1407 de 2022

Requisito	Parámetro	REQUISITO	U	n	M	C
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	500	1000 UVA/UVB	5	10.0g	-	-
NMP - Coliformes Totales/gr	<3	Bacterias aerobias	5	10.0g	-	-
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	MOA	5	10.0g	-	-
Estafilococos coagulasa positiva	<100	Salmonella	5	10.0g	-	-
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20					
Bacillus cereus/g	<100					
Salmonella/25g	Negativa					

Requisitos Microbiológicos Salsas emulsionadas y aderezos de Salsas Mayonesas Resolución No 17562 de 1995. Requisitos Microbiológicos Salsas emulsionadas y aderezos de Salsas Mayonesas Resolución No 1407 de 2022.

- Se agregan a requisitos normativos punto a la Resolución 1407 de 2022.
- Se elimina la Resolución Min. Protección Social No.399/2021 y "Y", y se agrega Resoluciones Min. Protección Social No.810/2021, 2454 de 2022 y 204 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias.
- Se agrega un GUBERNACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del estado de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable/ FAVORABLE con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años."

- Se cambia en el requisito de presentación de producto la palabra gramos por unidades así:
- | Antes                                      | Ahora                                       |
|--|---|
| Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones. | Unidad *3750g embalada en caja *6 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, aderezado o no de aditivos, y de acuerdo a los ingredientes contemplados en esta ficha técnica aludida a la cultura de soja para espesantes, ya que esta permite la adición de almidones, edulcorantes, estabilizantes según NTC 4305 2005 que hace parte del producto definido de esta categoría de esta FTP.

Se modifican los requisitos fisicoquímicos toda vez que el parámetro es diferente para mayonesa clara, lo establece la NTC 4305 que así:

ANTES			DESPUES		
REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
PH a 20°C	-	4.5	PH a 20°C	-	4.5
Acidez como ácido acético	0.28	0.70	Grasa % (acción en masa)	>20	-

Referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada) Referencia la NTC 4305 2005

Se elimina de requisitos nacionales "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30%". Lo anterior de acuerdo a que este requisito no se contempló en ningún parámetro normativo y que los requisitos nacionales o su información se incluyó en el contenido nacional 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/aderezo y se agrega el texto "Se incluyó el texto al producto para tener referencia en su punto de grasas totales y calorías".

En requisitos normativos se elimina la NTC 1756 (última actualización) ya que esta describe específicamente mayonesa y se cambió por la NTC 4305 de 2005 que hace alusión a salsas y aderezos, además, se elimina la Resolución 20992/95 que también está relacionado con Mayonesas.

En rotulado se elimina el texto "La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo principal en caracteres contrastados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y clara este producto de la mayonesa normal" lo anterior debe a que es salsa/aderezo de mayonesa y no mayonesa en su estado original.


Es adicional se agrega la palabra mayonesa. Cambios realizados el 27/02/2024 por DARS.

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

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Marta 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 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		

HOJA EN BLANCO



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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200000857 / SAP 200001617
	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	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>U</th> <th>Minimo</th> <th>Maximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (g/100 ml)</td> <td>g</td> <td>4</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Conductividad (µS/cm)</td> <td>µS</td> <td>-</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>-</td> <td>3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Viscosidad (mPa.s)</td> <td>mPa.s</td> <td>-</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción (a 20°C)</td> <td>-</td> <td>1.37</td> <td>1.40</td> </tr> <tr> <td>Almidón (mg/100 ml)</td> <td>mg</td> <td>-</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Almidón (mg/100 ml)</td> <td>mg</td> <td>-</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos del vinagre. NTC - 2188</p>	Requisitos	U	Minimo	Maximo	Acidez (g/100 ml)	g	4	7	Conductividad (µS/cm)	µS	-	12	pH (a 20°C)	-	3	3.5	Viscosidad (mPa.s)	mPa.s	-	0.8	Índice de refracción (a 20°C)	-	1.37	1.40	Almidón (mg/100 ml)	mg	-	10	Almidón (mg/100 ml)	mg	-	10
	Requisitos	U	Minimo	Maximo																														
	Acidez (g/100 ml)	g	4	7																														
Conductividad (µS/cm)	µS	-	12																															
pH (a 20°C)	-	3	3.5																															
Viscosidad (mPa.s)	mPa.s	-	0.8																															
Índice de refracción (a 20°C)	-	1.37	1.40																															
Almidón (mg/100 ml)	mg	-	10																															
Almidón (mg/100 ml)	mg	-	10																															
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>Metal Pesado</th> <th>Límite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aséptico</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>0.05 g/100 ml</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano. NTC - 2188</p>	Metal Pesado	Límite máximo en mg/kg	Aséptico	0.5	Plomo	0.5	Mercurio	0.05	Metanol	0.05 g/100 ml																							
Metal Pesado	Límite máximo en mg/kg																																	
Aséptico	0.5																																	
Plomo	0.5																																	
Mercurio	0.05																																	
Metanol	0.05 g/100 ml																																	

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

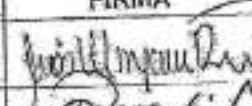
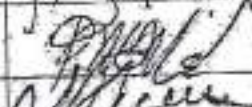
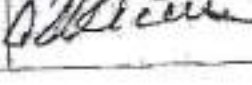
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades. SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja *4 Unidades. SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja * 12 Unidades. (Válido solo para Regional-Centro - Leica).
	Empaque y/o Embalaje	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, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

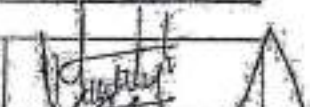
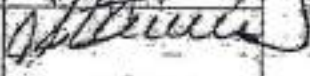
*[Handwritten signature]*

<b>VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</li> <li>- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> </ul>
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	ABRIL DE 2021



## CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con es. Min. Protección Social 330 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 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
3	Se efectúa ajuste de volumen de 3650 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca" en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación.
4	Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (líquido) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagre para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3650 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato PA-FD-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000557, se actualizan requisitos fisicoquímicos basados en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%. Se retira parámetro Acetona mg/L, ya que este, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188. El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP, y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (vigente).
6	Se adicionan ingredientes. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil basado en Resolución 5109 de 2005. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 200001617 presentación 1000 ml (válida solo para Regional Centro - Lelicia). Cambios realizados por INRC / Abr 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Ind. Miryam Bivera Cardona	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Meló	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GALLETAS TIPO SODA</b>
--------------------------	---------------------------

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

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

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

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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 80 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y

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

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

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

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	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
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Molta Romero	1202 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	