

1-2-3-4-5

6/2024

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200000311, 200000314, 200000323, 200000316, 200000317, 200000769, 200000306, 200000307, 200000308, 200000312, 200001792, 200000796, 200001731, 20000324, 200001794, 200002387, 200001793, 200001606, 200000313, 200002317, 200002443, 200001197, 200001198, 20001199, 200001200, 200002661
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores SAP 200000796 Gaseosa * 350 ml SAP 200001731 Gaseosa * 330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa * 400 ml SAP 200001794 Gaseosa * 400 ml, material creado para comedores SAP 200002387 Gaseosa * 500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores SAP 200001606 Gaseosa * 3000 ml, material creado para comedores SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa * 3125 ml- Six Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo * 250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo * 500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo * 600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo * 1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo * 2.5 L
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
---	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

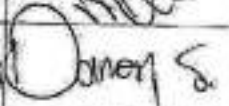
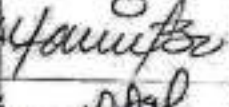
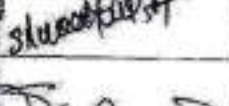
OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad																																																																																																			
2	Se incluye la presentación SIC 8114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml																																																																																																			
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml. En Normatividad se adiciona Resolución 2674 de 2013.																																																																																																			
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto																																																																																																			
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM																																																																																																			
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".																																																																																																			
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01. Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001806 Gaseosa Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.																																																																																																			
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.																																																																																																			
9	Fecha de modificación: 09/01/2024. En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: <table><thead><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="6">DESPUES</th></tr><tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTRO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td><td>Aerobios mesófilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr><tr><td>Recuento de mohos UFC/ml</td><td>10</td><td>50</td><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras UFC/ml</td><td>10</td><td>25</td><td>Exchencia coli 3</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td><td><10</td><td>-</td><td>Expos. cloruro sulfato reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td></td></tr><tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td>-</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de mohos en UFC/ml</td><td>0</td><td><10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/ml</td><td><10</td><td><10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de E. coli en UFC/ml</td><td>-</td><td>-</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3. El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack". En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados por DASR enero de 2024.	ANTES			DESPUES						Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTRO CLASE	n	c	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml	Recuento de mohos UFC/ml	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	—	Recuento de levaduras UFC/ml	10	25	Exchencia coli 3	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	—	Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-	Expos. cloruro sulfato reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml		Bebidas pasteurizadas	0	-								Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10								Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10								Recuento de E. coli en UFC/ml	-	-							
ANTES			DESPUES																																																																																																	
Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTRO CLASE	n	c	m	M																																																																																											
Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml																																																																																											
Recuento de mohos UFC/ml	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	—																																																																																											
Recuento de levaduras UFC/ml	10	25	Exchencia coli 3	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	—																																																																																											
Recuento de E. coli en UFC/ml	<10	-	Expos. cloruro sulfato reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml																																																																																												
Bebidas pasteurizadas	0	-																																																																																																		
Recuento de mohos en UFC/ml	0	<10																																																																																																		
Recuento de Levaduras en UFC/ml	<10	<10																																																																																																		
Recuento de E. coli en UFC/ml	-	-																																																																																																		
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución																																																																																																			

	810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASRAGO de 2024.
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml, SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000798 Gaseosa * 350 ml, SAP 200000324 Gaseosa * 400 ml, SAP 200002387 Gaseosa * 500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo * 250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo * 500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo * 1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo * 2.5 L, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se solicita la creación del material SAP 200002681 Gaseosa PET Color Caramelo * 600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.

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

C-81

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada						
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione						
		Características	Expresadas en			Valor máximo permitido		
		Color	Unidades platino cobalto UPC			15		
		Olor y sabor	Inobjetable					
		Turbiedad	UNT			2		
	Sólidos totales	Mg/L			200			
	Requisitos Microbiológicos	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
		Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
		Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)		N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	
Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8)								
Requisitos Nutricionales	No Aplica							
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lit y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lit. La dosis de cloro por							

		aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td><td>0.2 mg/lit</td><td>0.5 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud 12186 de 1991		Mínimo	Máximo	Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit
	Mínimo	Máximo						
Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit						

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 3525; Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013, resolución 2115 de 2007, resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001128 El contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 El contenido neto del producto debe ser de 300ml. SAP 200000017 El contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 El contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 El contenido neto del producto debe ser de 600ml. SAP 200001134 El contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 El contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 El contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 El contenido neto del producto debe ser de 20 L.
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido. El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características físicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años." Cambios realizados por DASR enero de 2024.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

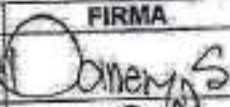
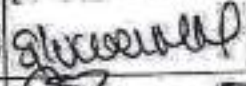
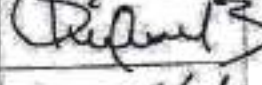
Se actualiza Resolución del texto requisitos físicoquímicos quedando: "El producto debe cumplir con todos los requisitos Físicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar".

Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera:

ANTES			DESPUES		
Características físicas	Expresadas como	Valor aceptable máximo	Características físicas	Expresadas como	Valor aceptable máximo
Color aparente	UPC	15	Color aparente	Unidades de Color Aparente (UPC)	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Olor y sabor	Indetectable	Indetectable
Turbiedad	UNT	2	Turbiedad	Unidades de Turbiedad (UNT)	2

En rotulado se actualiza norma por la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 ya que esta regula los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano

En otras características de producto, se actualiza los parámetros quedando en el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0.5 y 1.0 mg/l y el cloro total 0.6 y 1.2 mg/l. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro", lo anterior obedece a que estos parámetros son para agua envasada. Cambios realizados por DASR agosto 2024.

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

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquillador/ Comercializador**

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:**AGOSTO 2024****CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																																								
1	Versión inicial.																																																																																								
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior y se unifica FTP con presentación Botellón 20 Litros y presentación SL, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																																																																								
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se ajusta Código SAP 200000798 Botellón de 20 lt. que por error de digitación estaba como 200007980. Cambios realizados por JPMR Nov2021. Fecha de modificación: 06/01/2024. - Se elimina de requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar", y se agrega el texto El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución 2115 de 2007. - Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 2115-2017 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera: ANTES <table><tr><th>Características</th><th>Expresadas en</th><th>Valor máximo permitido</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Coulter UPC</td><td>15</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td></td><td>Indetectable</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>Unidades Nefelométricas</td><td>2</td></tr><tr><td>Sólidos totales pH</td><td>Mg/L</td><td>200 6.5-8.0</td></tr></table> DESPUÉS <table><tr><th>Características físicas</th><th>Expresadas como</th><th>Valor máximo aceptable</th></tr><tr><td>Color aparente</td><td>UPC</td><td>15</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td>Aceptable o no</td><td>Aceptable</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>UNT</td><td>2</td></tr></table> - Se realiza actualización de requisitos microbiológicos de acuerdo a la Requisitos tomados de la resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera: ANTES: <table><tr><th></th><th>n</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>NMP Conformes Totales</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2100m</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Conformes Fecales</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2100m</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Pseudomona aeruginosa</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2100m</td><td>0</td></tr></table> DESPUÉS: <table><tr><th>PARAMETRO</th><th>CLASO</th><th>MUESTROS</th><th>CLASE</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr><tr><td>Coliformes (B) (10)</td><td>N/A</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Escherichia coli (E) (10)</td><td>N/A</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>Pseudomonas aeruginosa (10)</td><td>N/A</td><td>2</td><td></td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td></tr></table> En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado" y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla: <table><tr><th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cloro residual libre</td><td>0.5 mg/l</td><td>1.0 mg/l</td></tr><tr><td>Cloro total</td><td>0.6 mg/l</td><td>1.2 mg/l</td></tr></table> - Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022. - En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115-2007	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Coulter UPC	15	Olor y sabor		Indetectable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales pH	Mg/L	200 6.5-8.0	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color aparente	UPC	15	Olor y sabor	Aceptable o no	Aceptable	Turbiedad	UNT	2		n	M	M	c	NMP Conformes Totales	3	-	< 2100m	0	NMP Conformes Fecales	3	-	< 2100m	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2100m	0	PARAMETRO	CLASO	MUESTROS	CLASE	1	2	3	4	Coliformes (B) (10)	N/A	2		1	1	1	1	Escherichia coli (E) (10)	N/A	2		1	0	1	1	Pseudomonas aeruginosa (10)	N/A	2		1	0	1	1		Mínimo	Máximo	Cloro residual libre	0.5 mg/l	1.0 mg/l	Cloro total	0.6 mg/l	1.2 mg/l
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																																																																																							
Color	Unidades Platino Coulter UPC	15																																																																																							
Olor y sabor		Indetectable																																																																																							
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																																																																																							
Sólidos totales pH	Mg/L	200 6.5-8.0																																																																																							
Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable																																																																																							
Color aparente	UPC	15																																																																																							
Olor y sabor	Aceptable o no	Aceptable																																																																																							
Turbiedad	UNT	2																																																																																							
	n	M	M	c																																																																																					
NMP Conformes Totales	3	-	< 2100m	0																																																																																					
NMP Conformes Fecales	3	-	< 2100m	0																																																																																					
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2100m	0																																																																																					
PARAMETRO	CLASO	MUESTROS	CLASE	1	2	3	4																																																																																		
Coliformes (B) (10)	N/A	2		1	1	1	1																																																																																		
Escherichia coli (E) (10)	N/A	2		1	0	1	1																																																																																		
Pseudomonas aeruginosa (10)	N/A	2		1	0	1	1																																																																																		
	Mínimo	Máximo																																																																																							
Cloro residual libre	0.5 mg/l	1.0 mg/l																																																																																							
Cloro total	0.6 mg/l	1.2 mg/l																																																																																							

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200000767 / 200001765 200001133 / 200002068 / 200001827 200000017 200000912 / 200001806 200000013
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada							
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.							
		Características	Expresadas en			Valor máximo permitido			
		Color	Unidades platino cobalto UPC			15			
		Olor y sabor	Inobjetable						
	Turbiedad	UNT			2				
Sólidos totales	Mg/L			200					
Requisitos Microbiológicos	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M		
	Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 U/c/100 ml	---		
	Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 U/c/100 ml	---		
	Pseudomonas aeruginosa (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 U/c/100 ml	---		
	Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (2)								
Requisitos Nutricionales	No Aplica								
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán								

		cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloro residual libre</td><td>0,5 mg/lit</td><td>1,0 mg/lit</td></tr> <tr> <td>Cloro total</td><td>0,6 mg/lit</td><td>1,2 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td><td>0,2 mg/lit</td><td>0,5 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud 12186 de 1991		Mínimo	Máximo	Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1,0 mg/lit	Cloro total	0,6 mg/lit	1,2 mg/lit		Mínimo	Máximo	Ozono	0,2 mg/lit	0,5 mg/lit
	Mínimo	Máximo															
Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1,0 mg/lit															
Cloro total	0,6 mg/lit	1,2 mg/lit															
	Mínimo	Máximo															
Ozono	0,2 mg/lit	0,5 mg/lit															

REQUISITOS NORMATIVOS

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5,5 a 6 L. SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																											
1	Versión Inicial.																																											
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se rellenan los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos físicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																											
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml. y se modifica el contenido incluyendo al mismo, en Normatividad se incluye la resolución 2674 de 2013.																																											
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 La tabla de requisitos físicoquímico se actualiza teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo Se actualiza tabla de requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 así: <table><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="5">DESPUES</th></tr><tr><th>Características</th><th>Especificación en</th><th>Valor máximo permitido</th><th>n</th><th>M</th><th>M⁺</th><th>c</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Ptco Coblete UPE</td><td>15</td><td>3</td><td>0</td><td><2100N</td><td>0</td></tr><tr><td>Olor y sabor Turbiedad</td><td>Unidades Nefelometría</td><td>Inapreciable 2</td><td>3</td><td>0</td><td><2100N</td><td>0</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td><td>3</td><td>0</td><td><2100N</td><td>0</td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-8.5</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Las tablas de otras características del producto se actualizaron teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo; En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por DASR – ago 2024	ANTES			DESPUES					Características	Especificación en	Valor máximo permitido	n	M	M ⁺	c	Color	Unidades Ptco Coblete UPE	15	3	0	<2100N	0	Olor y sabor Turbiedad	Unidades Nefelometría	Inapreciable 2	3	0	<2100N	0	Sólidos totales	Mg/L	200	3	0	<2100N	0	pH		6.5-8.5				
ANTES			DESPUES																																									
Características	Especificación en	Valor máximo permitido	n	M	M ⁺	c																																						
Color	Unidades Ptco Coblete UPE	15	3	0	<2100N	0																																						
Olor y sabor Turbiedad	Unidades Nefelometría	Inapreciable 2	3	0	<2100N	0																																						
Sólidos totales	Mg/L	200	3	0	<2100N	0																																						
pH		6.5-8.5																																										

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

... en blanco

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

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Requisitos		Parámetros	
				Mínimo	Máximo
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (*Brix) *		10	
	Requisitos Microbiológicos	pH a 20 °C			4,0
		Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %		0,2	
		*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar			
		Tabla 14. Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013.			
	Requisitos Nutricionales	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	e	m
		Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g
		Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g
	Otras características del producto	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g
		Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022.			
		No aplica			
		El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.			

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001832 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO															
1	Versión Inicial.															
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento. Se actualiza a versión PA-FO-75 v2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos:															
3	<table><tr><td>Resolución</td><td>7992</td><td>de</td><td>1991</td><td>Tabla 14. Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013</td></tr><tr><td colspan="4"></td><td><table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></table></td></tr></table>	Resolución	7992	de	1991	Tabla 14. Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013					<table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></table>	Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo
Resolución	7992	de	1991	Tabla 14. Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013												
				<table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></table>	Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo							
Requisitos	Parámetros															
	Mínimo	Máximo														

	Parámetro		Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C ("Brix")		10	
	°Brix		10	—	pH a 20 °C			4.0
	pH a 20 °C		—	4	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %		0.2	
	Acidez como Ácido Cítrico		0.1	—	*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar			

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991					Resolución 1407 de 2022				
Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M
Recuento microorganismo mesófilo	3	1000	1000	1	Aerobios mesófilos	5	2	10 ⁴ ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g
STF - Coliformos Totales	3	6	25	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ⁴ ufc/g	2x10 ⁴ ufc/g
STF - Coliformos fecales	3	<1	—	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	—
STF - Sopresión de la fermentación	3	<10	—	0					
Requisito tiempo de maduración	1	250	100	1					

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen 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.

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En item de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG - Ago 2024.

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

ocio en blanc

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000871 / SAP 200002553 / SAP 200001622 / SAP 200002064 / SAP 200001095
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Requisito		Especificación		
		Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo		7.5		
		CO ₂ , mínimo, expresado como: Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³		2.0 4.0		
Proteína expresada como % m/v, mínimo		0.2				
Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.		0.1				
Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.		1.0				
Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.		1.0				
Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.		0.1				
		Requisitos fisicoquímicos de la malta. NTC 4474				
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
		Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
	Escherichia coli		5	0	<10 ufc/g	---
		Requisitos Microbiológicos. 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	No Aplica					

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001622 bebida malta * litro SAP 200002064 bebida malta * 330 ml. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml.
-------------------------------	---------------------------	---

	Empaque y/o Embalaje	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o certificado BPM
---	--

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se incorpora código SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos microbiológicos se actualizan, restando los Requisitos Microbiológicos de la NTC 4474 y se incluyen Requisitos Microbiológicos 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022.

NTC 4474

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200001622 bebida malta* litro y SAP 200002553 bebida malta* 1.5 L, creados para comedores y confirmado por TIC.

En requisitos normativos se incluyen la 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, se retira la Res 2605 de 2004 por ser una norma no relacionada con el producto.

En rotulado se incluyen las normas Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En certificaciones se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP o certificado BPM y se deja de carácter voluntario. Cambios realizados por MCRG octubre 2024.

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

icio en blanc

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No. 00		Página 1 de 2	
	ALIMENTOS	Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	ESENCIAS PARA PANADERIA
REQUISITOS GENERALES	Código
	Clasificación
	Descripción del Producto

	SAP 200001605 / SAP 200000303 / SAP 200000246 / SAP 200000247 / SAP 200002706
	Suministros de Panadería
	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Glicerina y/o propilenglicol, Alcohol potable, sacarosa, CMC (Carboxil – Metil- Celulosa), preservantes, saborizantes y /o colorantes certificados.		
	Requisitos Fisicoquímicos.	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:		
		Parámetro	Mínimo	Máximo
		Sólidos Totales Grados Brix	23	27
		Índice de refracción a 25°C	1,3573	1,4000
		Densidad a 25°C	0,915	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 formula de cada producto terminado, su exceso puede generar afectaciones en sabor y olor en el producto terminado. Las características de las esencias deben ser entregadas de acuerdo a la solicitud del cliente.			
Contenido	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.			

EMPAQUE Y ROTULADO	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

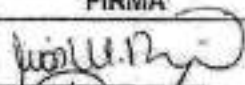
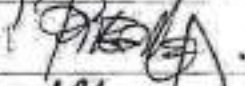
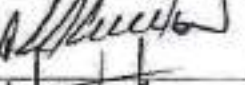
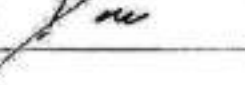
PROCESO:		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018

		microbiológica. Las esencias si productos alimenticios, deben evitar almacenarse como materiales químicos 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.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2021
--	----------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15. Enero 2021	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
Revisó	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	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS Ministerio de Defensa	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 02	Página 1 de 4
		Fecha:	23 / 04 / 2024

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables.						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:						
		REQUISITO		PARAMETROS				
				MÍNIMO	MÁXIMO			
	Humedad en %		-	14,5				
	Proteína (Nx6,7), fracción de masa en base seca		7,0	-				
	Requisitos físicoquímicos - 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 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g	
	Escherichia Coli ¹⁾	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g	
	Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ² Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g	
	Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---	
	Requisitos microbiológicos de harinas y mezclas crudas. (incluye salvadore de 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 klg de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996 La suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ no debe exceder el límite máximo.							

		4.0 µg/Kg	<table><tr><th>METAL</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0.2</td></tr></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								
Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)									

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001607 Unidad *500 gr embalada en paca *12 o 12,5 Kg SAP 200002486 Unidad *1000 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001049 Bulto X 12.5 Kilogramos SAP 200002247 Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001607 / SAP 200002486 empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final. SAP 200001049 / SAP 200002247. El saco debe ser de poliolefina por 12,5 y 25 kilos, respectivamente y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023. Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o Notificación Sanitaria (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:

ENERO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 267 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 producidos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara 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 al 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 66 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 267
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 ítem: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de <i>Bacillus cereus</i> , NTC 4574, para detección de <i>Salmonella</i> , por ya estar contemplados dentro de la NTC 267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas, pero en alimentos de consumo animal.
7	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2874 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 2409 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 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 Juw21.
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 Abr2022.
13	Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022.

Requisitos					Parámetro						
	n	C	m	M		Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Recuento de levaduras mesófilas UFG/g	5	2	200000	200000	Mohos levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ UFG/g	5*10 ³ UFG/g
Recuento de Bacterias (TAC) UFG/g	5	2	1*10 ⁶	—	Escherichia Coli	5	3	5	0	10 UFG/g	10 ² UFG/g
Detección de Salmonella (23 g)	5	2	Ausencia	—	Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ² UFG/g	5*10 ² UFG/g
Recuento de mohos y levaduras UFG/g	5	2	1000	5000	Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia 25 g	—
Recuento de Bacillus cereus UFG/g	5	2	500	1000							

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

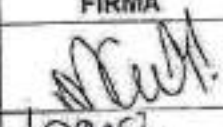
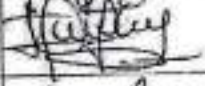
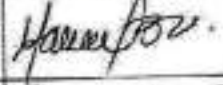
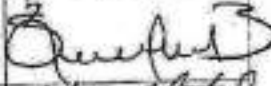
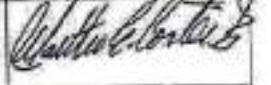
Requisitos microbiológicos de harina s y mazdas crudas (cacha salvadoreña de trigo):

En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.

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

Actualización a Versión 02, Formato PA-FO-75

14 Se cambia vida útil de 12 meses a una vida útil entre los 8 a 12 meses, por solicitud de la regional Caribe, teniendo en cuenta las condiciones ambientales y de almacenamiento de la zona los fabricantes garantizan una vida útil mínima a un año.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	MARGARINA INDUSTRIAL		
REQUISITOS GENERALES	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 66%.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	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><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><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>46</td></tr><tr><td>Índice de peróxido, meq O₂ /Kg de Grasa</td><td>—</td><td>5</td></tr></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	—	46	Índice de peróxido, meq O ₂ /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	—	46																																					
Índice de peróxido, meq O ₂ /Kg de Grasa	—	5																																					
Resolución 2154 de 2012 –Requisitos físicoquímicos Margarina Industrial																																							
El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																							
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>a</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>5</td><td>1 000</td><td>2 000</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>—</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de hongos y levaduras, UFC/g</td><td>5</td><td>50</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>* Detección de Salmonella con 128 g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>—</td><td>2</td></tr><tr><td>* Recuento de Staphylococcus Aureus coagulase positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>* Detección de Listeria monocitogenes, UFC/g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>—</td><td>2</td></tr></table>				Requisitos	n	m	M	a	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	1 000	2 000	2	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	10	—	2	Recuento de hongos y levaduras, UFC/g	5	50	100	2	* Detección de Salmonella con 128 g	5	Ausencia	—	2	* Recuento de Staphylococcus Aureus coagulase positiva, UFC/g	5	10	100	1	* Detección de Listeria monocitogenes, UFC/g	5	Ausencia	—	2
	Requisitos	n	m	M	a																																		
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	1 000	2 000	2																																		
	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	10	—	2																																		
	Recuento de hongos y levaduras, UFC/g	5	50	100	2																																		
	* Detección de Salmonella con 128 g	5	Ausencia	—	2																																		
* Recuento de Staphylococcus Aureus coagulase positiva, UFC/g	5	10	100	1																																			
* Detección de Listeria monocitogenes, UFC/g	5	Ausencia	—	2																																			
NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial																																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																						
Otras características del producto	- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningun otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pastelería y repostería.																																						
Contenido	SAP 200002731 / 200002732 El contenido neto del producto debe ser de 1000 gr.																																						

[Firma manuscrita]

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

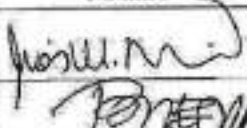
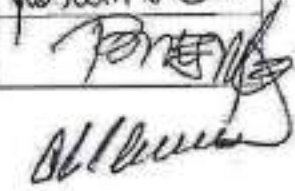
		SAP 500000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr.
	Requisitos Normativos	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015, Resolución 2154 de 2012.

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

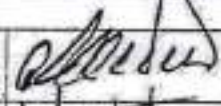
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	- Registro sanitario. Vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO 2021
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	10 ENE 2021	

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

	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	
Aprobó	Secretario General,	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

✓ 200000453 Margarina x 15 Kg
Activo.

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

PRODUCTO / NOMBRE	LEVADURA PARA PANIFICACIÓN
-------------------	----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001807 / 200001610 / 200000418 / 200000419
	Clasificación	Suministros Panadería
	Descripción del Producto	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: - La levadura fresca puede presentarse en bloque o granel. - La levadura seca es sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Levadura (<i>Saccharomyces Cerevisae</i>), Monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisitos</th><th>Levadura fresca</th><th>Levadura seca</th></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>70,0 máximo</td><td>9,0 máximo</td></tr><tr><td>Materia seca, en %</td><td>30 mínimo</td><td>91,0 mínimo</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)</td><td>40 mínimo</td><td>40 mínimo</td></tr><tr><td>Fosfatos como P₂O₅ en base seca, en %</td><td>1,5 mínimo</td><td>1,5 mínimo</td></tr><tr><td>Cenizas en base seca, en %</td><td>6,6 % máximo</td><td>6,7 % máximo</td></tr><tr><td>pH solución al 10 %</td><td>3,5 mínimo</td><td>3,5 mínimo</td></tr><tr><td>Porcentaje de células vivas</td><td>90,0 mínimo</td><td>65,0 mínimo</td></tr></table>				Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca	Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo	Materia seca, en %	30 mínimo	91,0 mínimo	Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo	Fosfatos como P ₂ O ₅ en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo	Cenizas en base seca, en %	6,6 % máximo	6,7 % máximo	pH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,5 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 mínimo	91,0 mínimo																										
Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo																											
Fosfatos como P ₂ O ₅ en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo																											
Cenizas en base seca, en %	6,6 % máximo	6,7 % máximo																											
pH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,5 mínimo																											
Porcentaje de células vivas	90,0 mínimo	65,0 mínimo																											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10</td><td>—</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella spp</i>/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de mohos, UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>< 100</td></tr></table>				Requisitos	n	c	m	M	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	< 10	—	Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	0	Ausencia	—	Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	< 100					
Requisitos	n	c	m	M																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	< 10	—																									
Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	0	Ausencia	—																									
Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	< 100																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación. No debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable. El color característico debe ser Beige. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el <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.																												

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

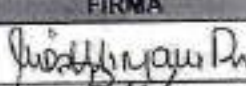
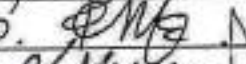
	Contenido	SAP 200001807 Levadura seca x 1000 gr. SAP 200001610 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000418 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000419 Levadura seca x 500 gr.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 1807.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001807 Caja de 10 und. x 1000 gr. SAP 200001610 / SAP 200000418 / SAP 200000419 Caja de 20 und x 500 g.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar.
	Empaque	Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacío.
	Rotulado	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	- Registro sanitario del producto solicitado, (Vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
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	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	Código: PA-FO-75			 Fuerzas Militares
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 4	
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	AREQUIPE
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.																	
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Requisito</th> <th style="width: 40%;">Arequipe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Viscosidad (segundos de caída de masa, 20°C)</td> <td style="text-align: center;">7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez (grados de acidez, 20°C)</td> <td style="text-align: center;">12.0</td> </tr> <tr> <td>Extracción (g/100g de muestra, 20°C)</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Grasas (porcentaje de grasa, 20°C)</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reducción de Azúcar (porcentaje de azúcar, 20°C)</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Aditivos (según normativa 2.3.1)</td> <td style="text-align: center;">Registra</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Fisicoquímicos Arequipe – Tabla 1 – NTC 3757				Requisito	Arequipe	Viscosidad (segundos de caída de masa, 20°C)	7.0	Acidez (grados de acidez, 20°C)	12.0	Extracción (g/100g de muestra, 20°C)	10	Grasas (porcentaje de grasa, 20°C)	2.5	Índice de Reducción de Azúcar (porcentaje de azúcar, 20°C)	20.00	Aditivos (según normativa 2.3.1)	Registra
	Requisito	Arequipe																	
	Viscosidad (segundos de caída de masa, 20°C)	7.0																	
	Acidez (grados de acidez, 20°C)	12.0																	
Extracción (g/100g de muestra, 20°C)	10																		
Grasas (porcentaje de grasa, 20°C)	2.5																		
Índice de Reducción de Azúcar (porcentaje de azúcar, 20°C)	20.00																		
Aditivos (según normativa 2.3.1)	Registra																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="width: 100%; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">REQUISITO</th> <th style="width: 10%;">n</th> <th style="width: 10%;">c</th> <th style="width: 20%;">m</th> <th style="width: 30%;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;"><10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos: 1.1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---
REQUISITO	n	c	m	M															
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² 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.																		

REQUISITOS NORMATIVOS	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.
------------------------------	--

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

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto requiere 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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

- ✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente.
- ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones expedido por el INVIMA.
- ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:
NOVIEMBRE 2023
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye 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 1988 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 SGOI y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. Cambios realizados por JPMR Oct/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 <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	—	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2

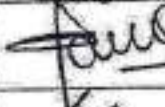
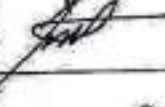
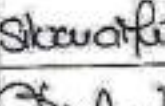
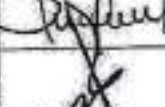
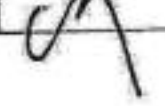
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ⁶ ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	0	<10 ⁴ 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. María Catalina Rodríguez-Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montañez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaría General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	15 NOV 2023	

LA EN BLANCO