

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO		PARAMETRO		
		Humedad (Máximo)		12%		
	Densidad (g/l)		800 - 940			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
		Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras		5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	
Salmonella spp.		5	0	Ausencia/25g	-	
Requisitos Microbiológicos 12.1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	Olor: inoloro Color: rojo naranja o Amarillo Intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado.					

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

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

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

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

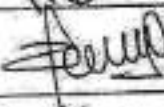
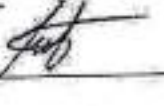
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

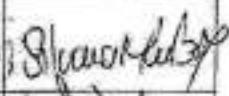
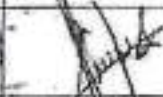
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores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

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

CONTROL DE CAMBIOS																															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																														
1	Versión Inicial.																														
2	De las fichas con código SIC (14913 – 37946): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 – 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.																														
3	De las fichas con códigos SIC (14913 – 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades																														
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.																														
5	Se retira ISO 9001.																														
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra																														
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.																														
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. Se retira requisito de otras características de producto. Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe influir al nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. <table><tr><th>REQUISITOS</th><th>S</th><th>M</th><th>N</th><th>E</th></tr><tr><td>Acidulante de Sodio (Humectante)</td><td>1</td><td>500</td><td>5000</td><td>1</td></tr><tr><td>Acidulante de calcio (Acido Lipoico)</td><td>1</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td></tr><tr><td>Conservante de ácido</td><td>10</td><td>4</td><td>10</td><td>1</td></tr></table> <table><tr><th>CONDICIONES</th><th>TECNICAS</th></tr><tr><td>Acidulante</td><td>100%</td></tr><tr><td>Conservante</td><td>100%</td></tr><tr><td>Conservante de ácido</td><td>100%</td></tr><tr><td>Conservante de ácido</td><td>100%</td></tr></table>	REQUISITOS	S	M	N	E	Acidulante de Sodio (Humectante)	1	500	5000	1	Acidulante de calcio (Acido Lipoico)	1	10	10	1	Conservante de ácido	10	4	10	1	CONDICIONES	TECNICAS	Acidulante	100%	Conservante	100%	Conservante de ácido	100%	Conservante de ácido	100%
REQUISITOS	S	M	N	E																											
Acidulante de Sodio (Humectante)	1	500	5000	1																											
Acidulante de calcio (Acido Lipoico)	1	10	10	1																											
Conservante de ácido	10	4	10	1																											
CONDICIONES	TECNICAS																														
Acidulante	100%																														
Conservante	100%																														
Conservante de ácido	100%																														
Conservante de ácido	100%																														

9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.																																																							
10	Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de clientes.																																																							
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP. En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo-concentrado" En condiciones de Transporte se adiciona: "... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS..." Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaque". En presentación del producto se adiciona x: 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación. Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).																																																							
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.																																																							
13	Se modifica código SAP 200000203 color corriente lb por SAP 200001559.																																																							
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".																																																							
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000205 color x 125 gramos.																																																							
16	Se actualiza a formato PA-FO-75 Versión N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991 <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>40</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> / g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td>3</td> <td>3000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10³ ufc/g</td> <td>5x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional al empaque por 25 libras. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.	PARAMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-	<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-
PARAMETROS	N	m	M	C																																																				
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																																																				
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1																																																				
<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1																																																				
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																																																				
REQUISITO	n	c	m	M																																																				
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																																																				
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-																																																				
<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																																				
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																																				
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																																				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	20 SEP 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	20 SEP 2023	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fablen Ernesto Ponguta Castro	20 SEP 2023	

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

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

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

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

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

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

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

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. El producto debe estar empaquetado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100/2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37996): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001.
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra.
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto.

NÚMERO	DESCRIPCIÓN	M				C			
		1	2	3	4	1	2	3	4
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del ítem Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.								
10	Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.								
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y se retiran códigos SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados por la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos basados en la Resolución 4241 de 1991. En condiciones de transporte se adiciona o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. De la vida útil se cambia a mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaque". Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).								
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.								
13	Se actualiza código SAP 200000208 Comino molido corriente a SAP 200001551.								
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.								
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000208 comino molido x 125 gramos.								
16	Se actualiza a formato PA-FO-75 Versión N° 01. Se ajustan los requisitos Microbiológicos; Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991.								

PARAMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i>	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-

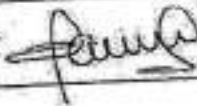
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto.

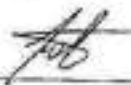
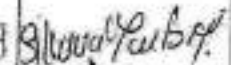
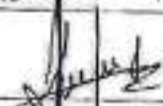
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el empaque por 25 libras.

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>% MAX EN MASA</th></tr></thead><tbody><tr><td>MATERIA DURA</td><td>0.2</td></tr><tr><td>GRANOS DAÑADOS</td><td>2.0</td></tr><tr><td>GRANOS PARTIDOS</td><td>1.0</td></tr><tr><td>GRANOS ABIERTOS</td><td>1.0</td></tr><tr><td>VARIETADES DE CONTRASTE</td><td>2.0</td></tr><tr><td>VARIETADES NO CONTRASTANTES</td><td>5.0</td></tr></tbody></table> Requisitos físicoquímicos frijol para consumo. NTC 671:2005.	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.2	GRANOS DAÑADOS	2.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	1.0	VARIETADES DE CONTRASTE	2.0	VARIETADES NO CONTRASTANTES	5.0
	REQUISITO	% MAX EN MASA														
	MATERIA DURA	0.2														
	GRANOS DAÑADOS	2.0														
	GRANOS PARTIDOS	1.0														
GRANOS ABIERTOS	1.0															
VARIETADES DE CONTRASTE	2.0															
VARIETADES NO CONTRASTANTES	5.0															
Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo 1 Grado 2. El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.															

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002236 Bulto x 25 Kilogramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002285 - SAP 200001601 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.6 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material <u>bilaminado</u> en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso.

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener mas de dos (2) meses desde su fecha empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

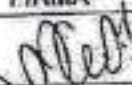
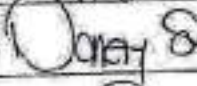
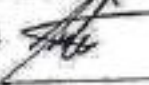
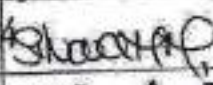
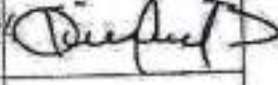
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	Versión Inicial.																												
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique).																												
3	Se adiciona códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271. Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">VALORES X GR.</th></tr> <tr> <th>MIN.</th><th>MAX.</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Granos secos</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>MOHOS.</td><td>10⁴</td><td>10⁵</td></tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALORES X GR.		MIN.	MAX.	Granos secos			MOHOS.	10 ⁴	10 ⁵																	
REQUISITO	VALORES X GR.																												
	MIN.	MAX.																											
Granos secos																													
MOHOS.	10 ⁴	10 ⁵																											
4	Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16594 y SAP 200000262. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 36752 a 29330. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el tem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>% MAX EN MASA</th><th>REQUISITO</th><th>% MAX EN MASA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MATERIA OURA</td><td>0.2</td><td>MATERIA OURA</td><td>0.2</td></tr> <tr> <td>GRANOS DAÑADOS</td><td>1.0</td><td>GRANOS DAÑADOS</td><td>2.0</td></tr> <tr> <td>GRANOS PARTIDOS</td><td>1.0</td><td>GRANOS PARTIDOS</td><td>1.0</td></tr> <tr> <td>GRANOS ABIERTOS</td><td>1.0</td><td>GRANOS ABIERTOS</td><td>1.0</td></tr> <tr> <td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td><td>2.0</td><td>VARIEDADES DE CONTRASTE</td><td>2.0</td></tr> <tr> <td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td><td>5.0</td><td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td><td>5.0</td></tr> </tbody> </table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA OURA	0.2	MATERIA OURA	0.2	GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	2.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
REQUISITO	% MAX EN MASA	REQUISITO	% MAX EN MASA																										
MATERIA OURA	0.2	MATERIA OURA	0.2																										
GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS DAÑADOS	2.0																										
GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS PARTIDOS	1.0																										
GRANOS ABIERTOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	1.0																										
VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0																										
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0																										

5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica CODIGO SAP 200000264, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización. Se corrige en presentación del producto código SAP 200000262, se cambia de "Bolsa reempacado por 500gr x 25 Kilos" a "SAP 200000262 PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR".
6	Se adiciona código SAP 200000264 Bulto x 50 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bulto x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
7	Se retira el código SAP 200000264 FRIJOL BLANQUILLO BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2874 de 2013.
8	Se modifican códigos SAP 200000276 Frijol Blanquillo * 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001088 Frijol Blanquillo * kg por SAP 200001826 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 kg por SAP 200002240.
9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 6 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
11	Se ajusta al calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.
12	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02. En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica. En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002285 - SAP 200001601 así: El producto puede ser empaquetado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0, ó, Segunda opción: Bolsa en Material laminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.

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

io en blanc

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina fortificada de trigo, (niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico) azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, cocoa, emulsificante, (lecitina de soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se debe reportar en el análisis de laboratorio:			
		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas		
			Mínimo	Máximo	
		pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5	
	Proteína, % en fracción en masa en base seca.	2.0	-		
	Humedad, en %	-	14.0		
	Requisitos físicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
	Requisitos	n	m	M	c
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1
	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1
	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	3	0	-	0
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	90	100	1
	Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3				
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	Contenido de Metales pesados:				

fulg

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

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

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

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

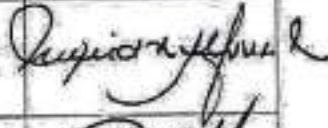
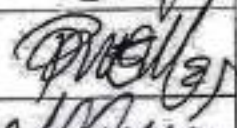
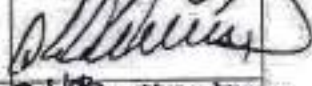
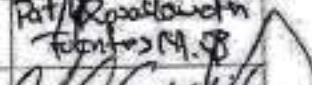
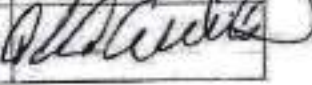
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud.
----------------------------------	--

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

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

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

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

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

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		Componentes		Valores	
			Min	Max	
		Proteína (%) en base seca	3,0	-	
pH en solución acuosa al 10%		5,6	9,5		
	Humedad (%)	-	10,0		
	Plomo, en Pb (mg/kg)	-	0,2		
	Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
	Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	No Aplica				

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

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

EMBALAJE Y ROTULADO	Producto:	gramos SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 188 gramos. SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos X 3 tacos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000291 / SAP 200002364 Unidad de paquete por dos tacos con peso neto mínimo de 188 gramos o mínimo 200 gramos – Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002212 Unidad de paquete por tres tacos con peso neto mínimo de 300 gramos– Caja por 24 o 30 unidades. Las galletas se deben envolver en BOPP y reempacar en BOPP metalizado, el empaque debe asegurar su higiene y buena conservación, los materiales utilizados en el empaque deben ser atóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto requiere una vida útil mínima de ocho (08) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

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

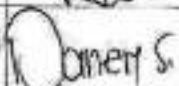
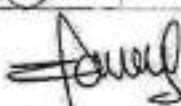
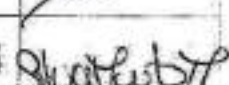
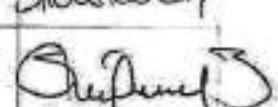
FECHA ACTUALIZACIÓN:

FEBRERO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

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

4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLINDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.																																																			
5	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no por mínimo en un taco 300 g.																																																			
6	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 200 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.																																																			
7	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molinda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaquetado." Y se ajusta así: "El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción." - Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).																																																			
8	Se completa la información de transporte y almacenamiento. se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En información del empaque se modifica requerimientos. Se ajusta requerimientos de vida útil.																																																			
9	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP para presentación mínimo 188 gr. Se incluye presentación "peso neto del producto a mínimo 188 gramos", teniendo en cuenta las presentaciones existentes en el mercado ajustando así el contenido y presentación del producto. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021																																																			
10	Se incluye Código SAP 200002212, galleta salada min 300 g x 3 tacos, por lo cual se ajustan requerimientos en presentación y empaque. En certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". Cambios realizados por IMRC Dic - 2021																																																			
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2: <table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>U</th></tr><tr><td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>3</td><td>1000</td><td>1000</td><td>+</td></tr><tr><td>Recuento Coliformos en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>10</td><td>+</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>+</td><td>+</td></tr><tr><td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>+</td></tr><tr><td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>+</td><td>+</td></tr><tr><td>Recuento <i>Salmonella</i> spp., UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>+</td></tr></table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras:</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5108 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.	Requisito	n	m	M	U	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	1000	+	Recuento Coliformos en placa, UFC/g	3	100	10	+	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	+	+	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	+	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	100	+	+	Recuento <i>Salmonella</i> spp., UFC/g	3	10	100	+	REQUISITO	n	m	M	Mohos y levaduras:	5	2	10 ³ ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g
Requisito	n	m	M	U																																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	1000	+																																																
Recuento Coliformos en placa, UFC/g	3	100	10	+																																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	+	+																																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	+																																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	100	+	+																																																
Recuento <i>Salmonella</i> spp., UFC/g	3	10	100	+																																																
REQUISITO	n	m	M																																																	
Mohos y levaduras:	5	2	10 ³ ufc/g																																																	
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g																																																	
<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g																																																	
12	En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG																																																			

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75					
		VERSIÓN N.º. 02				Página 1 de 4	
		FECHA:	23			04	2024

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

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

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

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

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

	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

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

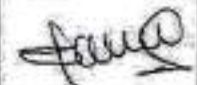
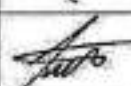
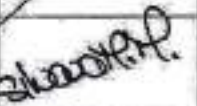
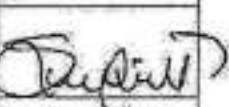
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad. Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas <table><tr><th>Requisitos</th><th>valores</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td><td>11</td></tr><tr><td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli/g</td><td>Negativa</td></tr></table>	Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g	10.000	Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Recuento de E. Coli/g	Negativa								
Requisitos	valores																				
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g	10.000																				
Recuento de coliformes totales N.M.P.	11																				
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100																				
Recuento de E. Coli/g	Negativa																				
2	Se incluyen los Requisitos Microbiológicos, 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>2x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye paquete por 21 unidades. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																	
Mohos	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g																	
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																	
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---																	

composición.

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

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

FOJA EN BLANCO

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

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

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

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

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

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

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

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

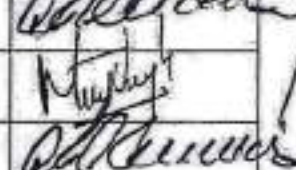
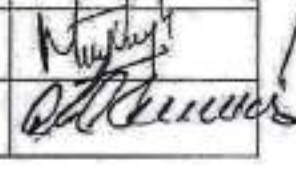
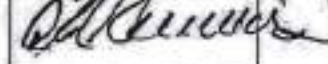
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013.
----------------------------------	--

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

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

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA TIPO WAFER
-------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000297 / 200000298 / 200000299 / 200002365 / 200002222 / 200002485 / 200002525 / 200002529
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del horneado de una masa líquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o un emparedado. Es un producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz, coco y cocoa y agua. Sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco, limón. Cobertura sabor a chocolate, caramelo, arroz crujiente y mani. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitida por la legislación nacional vigente.																																										
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas Rellenas</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>4.0</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción en masa en base seca</td> <td>2.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>14.0</td> </tr> </tbody> </table> <i>Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1</i>				Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas		Mínimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5	Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-	Humedad, en %	-	14.0																									
	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas																																										
		Mínimo	Máximo																																									
	pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5																																									
Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-																																										
Humedad, en %	-	14.0																																										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (exiguo) positivo, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Escherichia coli</i>, CFU/g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <i>Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3</i>				Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (exiguo) positivo, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1000	1	Detección de <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	3	0	1	0	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	1	0	Recuento de <i>Salmonella</i> , UFC/g	3	0	100	1
Requisitos	n	m	M	c																																								
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																								
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (exiguo) positivo, UFC/g	3	<100	-	0																																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1000	1																																								
Detección de <i>Escherichia coli</i> , CFU/g	3	0	1	0																																								
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	1	0																																								
Recuento de <i>Salmonella</i> , UFC/g	3	0	100	1																																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																											
Otras características del producto	Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Contenido	Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																				
Componente	Contenido																																											
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																											

RM

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000297 - Paquete por 24 unidades. SAP 200000298 - Paquete por 18 unidades. SAP 200002485 - Paquete * 115 gr SAP 200002222 - Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr. SAP 200000299 - Unidad de producto con peso mínimo de 27 gr. SAP 200002365 - Unidad de producto con peso mínimo de 24 gr. SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer *50 Gr SAP 200002529 - Galleta tipo wafer cubierta con chocolate peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	La unidad de producto debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) galletas. Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión, Espesor: entre 20 a 25 micras. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6,5 g/m2/24h.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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 el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

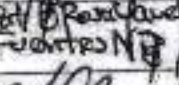
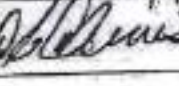
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP "unidad de producto min 24 gr". Se adiciona presentación "Paquete o unidad de producto con peso mínimo de 24 gr" teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se ajusta el ítem presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP (SAP 200000297 paquete x 24 unidades, SAP 200000298 paquete x 18 unidades, SAP 200000299 unidad de producto mínimo 27 gr y SAP 200002365 unidad de producto mínimo 24 gr). Se ajusta vida útil. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.
3	Se incluye código SAP 200002222 (Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr), aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.

4	Se incluye código SAP 200002485 - Paquete * 115 gr. por solicitud de la Regional Centro, previa validación de la SGOL. Cambios realizados por JPMR Abo/2022.
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Noronorte, previa validación de la SGOL. Se incluye código SAP 200002529 - Galleta tipo wafer cubierta con chocolate con peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades. Se incluye en los ingredientes: coco y cocoa. Sabores surtidos (saborizantes a vainilla, chocolate; fresa, coco, limón), cobertura sabor a chocolate con caramelo; arroz crujiente y mani, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND. María Catalina Rodríguez González	2 5 NOV 2022	
Revisó	Director Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	2 5 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 5 NOV 2022	

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALSA/ADEREZO DE MAYONESA
-------------------	---------------------------

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ph a 20°C</td> <td>---</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa % fracción en masa</td> <td>>20</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Referencia la NTC 4305:2008				REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	Ph a 20°C	---	4.0	Grasa % fracción en masa	>20	---															
	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO																										
	Ph a 20°C	---	4.0																										
Grasa % fracción en masa	>20	---																											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td><10³ ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>ausencia/25g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022				REQUISITO	n	m	M	c	Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0	Escherichia Coli	5	<10 ufc/g	---	0	Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ³ ufc/g	---	0	Salmonella	5	ausencia/25g	---	0
REQUISITO	n	m	M	c																									
Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0																									
Escherichia Coli	5	<10 ufc/g	---	0																									
Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ³ ufc/g	---	0																									
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0																									
Requisitos Nutricionales	N/A																												
Otras características del producto	La salsa/aderezo deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco al amarillo pálido OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez Salsa/aderezos en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos																												

		los requisitos relacionados en el decreto 2108 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2006 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El producto podrá tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir la norma técnica NTC4305:2008, Resolución 2674/2013, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023, Resolución 1407 de 2022.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000458 Unidad *190g embalada en caja *24 Unidades SAP 200000455 Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades SAP 200001415 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200002371 Unidad *200g embalada en caja *24 Unidades. (Válido solo para Regional Centro - Leticia).
	Empaque y/o Embalaje	- SAP 200000455 / SAP Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica. - SAP 200000455 / SAP 200001415 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Para todas las presentaciones debe cumplir con la Resolución Min. Protección Social No 5109/05, y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El rotulado de la presentación doy pack debe ser impreso no adhesivo.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínimo de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (Vigente). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
FECHA ACTUALIZACIÓN:		FEBRERO 2024.
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	

1

Versión Inicial

Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. En el contenido se retiró la palabra "condimentos" y se agregó "conservantes permitidos".

Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos así:

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.5	4.1
Cloruro (como NaCl)	1.0	1.5
Extracción a 75 °C/m	35	-
Acidez grasas totales en el aceite refinado (expresado como ácido oleico en % m/m)	-	0.05
Índice de peróxido en el aceite refinado (expresado como mg de O ₂ /g de O ₂ A (perm)	-	1.5
ODPA (perm)	-	75

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

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

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

2

Se incluyeron Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 10%".

En otras características del producto se incluyó: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2108 de 1993 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2058 de 2008; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2871 de 2014 y Resolución 3700 de 2015".

En requisitos normativos se incluyó la Resolución 2674 de 2013, se ajusta el contenido y presentación del producto dejando únicamente los Pesos Netos Mínimos: Bolsa por 200 gramos - Galón 3700 a 4000 gramos, Caja x 24 bolsas - en Caja x 4 galones, toda vez que son las presentaciones que se están adquiriendo actualmente para los abastecimientos.

Se ajustó el empaque del producto así: SAP 200000456 Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica, SAP 200000455 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario y se incluyó la nota: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento".

Se incluyó en el Rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasas y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.

- Se agregaron condiciones de transporte y almacenamiento; se ajusta la vida útil "El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de recepción"; se ajustan las Certificaciones así:
- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos).
- Certificación HACCP o FSIS 22005 para el proceso de salsa y aderezos (vigente).

Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, cambiando "Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias y conservantes permitidos" por Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

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

Así mismo se corrigen los Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30% y en lo que respecta a contenido, por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de inducir mayor posibilidades de participación, se ajusta el contenido mínimo del producto: SAP 200000456 Bolsa por 200 gramos a Bolsa por 150 gramos.

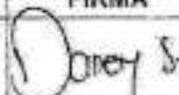
3

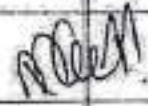
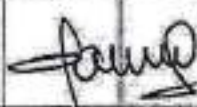
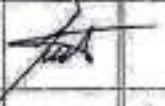
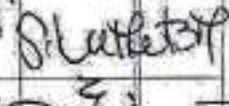
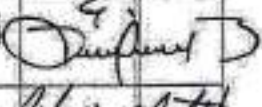
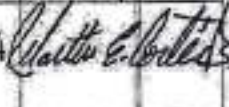
Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la Resolución No. 17882 de 1985 así:

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

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesófilos/gr	500
NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Estafilococos coagulasa positiva	<100
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
Bacillus cereus/gr	<100
Salmonella/25g	Negativa

4	Se modifica clasificación basado en sistema SAP, se especifica donde se referencian los requerimientos microbiológicos. Se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado, se retira del concepto de transporte "Favorable con requerimientos", se agrega información de aptitud vida útil.																																									
5	Se adiciona presentación 250gr (válido solo para Regional Centro - Lesión), se modifica Item empaque. Cambios realizados por MRC / Abr 2021																																									
6	En el Item Certificaciones, se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario.																																									
	Se cambia requisitos fisicoquímicos y se toman de referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada)																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo %</th> <th>Máximo %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (como ácido acético)</td> <td>0.28</td> <td>0.7</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.0</td> <td>4.1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ph a 20°C</td> <td>---</td> <td>4.1</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido acético</td> <td>0.28</td> <td>0.70</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo %	Máximo %	Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7	pH a 20°C	3.0	4.1	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	Ph a 20°C	---	4.1	Acidez como ácido acético	0.28	0.70																							
Requisito	Mínimo %	Máximo %																																								
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7																																								
pH a 20°C	3.0	4.1																																								
REQUISITO	MINIMO	MAXIMO																																								
Ph a 20°C	---	4.1																																								
Acidez como ácido acético	0.28	0.70																																								
	Se modifica requisitos microbiológicos de la resolución 17882 de 1995 por la 1407 de 2022.																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microrganismos mesofilosigr</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus/gr</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>n1</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mojar y Lavados</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Enchufado</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus positiva</td> <td>5</td> <td><10² ufc/g</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>3</td> <td>ausencia/25g</td> <td>---</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022. Requisitos Microbiológicos Mayonesa Resolución No. 17882 de 1995. - Se anexa a requisitos normativo junto a la Resolución 1407 de 2022 - Se elimina la Res. Min. Protección Social No 333/2011 y "I". Y se agrega: "Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias" - Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del uso de almacenamiento expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años"	Requisito	Parámetro	Recuento microrganismos mesofilosigr	500	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Estafilococos coagulasa positiva	<100	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Bacillus cereus/gr	<100	Salmonella/25g	Negativa	REQUISITO	n	n1	M	c	Mojar y Lavados	5	<10 ufc/g	---	---	Enchufado	5	<10 ufc/g	---	---	Staphylococcus aureus positiva	5	<10 ² ufc/g	---	---	Salmonella	3	ausencia/25g	---	---
Requisito	Parámetro																																									
Recuento microrganismos mesofilosigr	500																																									
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																																									
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																																									
Estafilococos coagulasa positiva	<100																																									
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																																									
Bacillus cereus/gr	<100																																									
Salmonella/25g	Negativa																																									
REQUISITO	n	n1	M	c																																						
Mojar y Lavados	5	<10 ufc/g	---	---																																						
Enchufado	5	<10 ufc/g	---	---																																						
Staphylococcus aureus positiva	5	<10 ² ufc/g	---	---																																						
Salmonella	3	ausencia/25g	---	---																																						
7	Se cambia en el requisito de presentación de producto la palabra galones por unidades así:																																									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Antes</th> <th>Ahora</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones.</td> <td>Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades.</td> </tr> <tr> <td>Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones.</td> <td>Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.</td> </tr> </tbody> </table>	Antes	Ahora	Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades.	Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.																																			
Antes	Ahora																																									
Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades.																																									
Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.																																									
8	Se cambia nombre de MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS, a SALSA/ADEREZO DE MAYONESA, lo anterior debido a que según NTC 1756-2014 el término "MAYONESA" hace referencia al producto que se presenta en forma de emulsión y que es obtenida a partir de aceites vegetales comestibles refinados, vinagre, sal, huevo, adicionado o no de aditivos, y de acuerdo a los ingredientes contemplados en esta ficha técnica eluden a la salsa/aderazo para ensaladas, ya que este permite la adición de almidones, edulcorantes, entre otros según NTC 4305 2008 que hace parte del producto definido desde la creación de esta FTP. Se modifican los requisitos fisicoquímicos toda vez que el parámetro es diferente para mayonesa como lo establece la NTC 4305 2008 así: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">ANTES</th> <th colspan="3">DESPUES</th> </tr> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> <th>REQUISITO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ph a 20°C</td> <td>---</td> <td>4.1</td> <td>Ph a 20°C</td> <td>---</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido acético</td> <td>0.28</td> <td>0.70</td> <td>Grasa % fracción en masa</td> <td>>20</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada). Referencia la NTC 4305 2008. Se elimina de requisitos nutricionales: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30%". Lo anterior de acuerdo a que este requisito no se contempla en ningún parámetro normativo y que los requisitos nutricionales o su información se declaran en el rotulado nutricional de acuerdo a lo res 810/2021 de acuerdo a la formulación que cada fabricante tiene. En obras características del producto se elimina la palabra y se reemplaza por salsa/aderazo y se agrega el texto "Se incluye el texto" el producto podría tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías". En requisitos normativos se elimina la NTC 1756 (Última actualización) ya que esta describe específicamente mayonesa y se cambia por la NTC 4305 de 2008 que hace relación a salsas y aderezos, además, se elimina la Resolución 17882 /95 que también está relacionada con Mayonesa. En rotulado se elimina el texto: "La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal", lo anterior se debe a que es salsa/aderazo de mayonesa y no mayonesa en su estado artesanal. En todo el se agrega la palabra mínimo... Cambios realizados el 27/02/2024 por D.A.S.R.	ANTES			DESPUES			REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	Ph a 20°C	---	4.1	Ph a 20°C	---	4.0	Acidez como ácido acético	0.28	0.70	Grasa % fracción en masa	>20	---																	
ANTES			DESPUES																																							
REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO																																					
Ph a 20°C	---	4.1	Ph a 20°C	---	4.0																																					
Acidez como ácido acético	0.28	0.70	Grasa % fracción en masa	>20	---																																					

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

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

HOJA EN BLANCO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02			
		Fecha: 23 04 2024		Página 1 de 5	

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITOS		MINIMO %	MÁXIMO %	
		Acidez expresada como ácido acético (%m.m)		1	---	
		pH		3.2	3.6	
		Cloruro de sodio		1.5	3.0	
		Fibra		---	1.5	
		Almidón		---	5.0	
	Requisitos fisicoquímicos Mostaza - Resolución 19021 de 1985					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli		5	0	< 10 ufc/g o ml	-	
Salmonella spp.		5	0	Ausencia/25g	-	
Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas					
	OLOR: Característico y libre de olores extraños					
	SABOR: Característico y libre de sabores extraños					
	APARIENCIA: Producto de consistencia uniforme de acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.					
		REQUISITOS		MINIMO %	MÁXIMO %	
		Parahidroxibenzil-isotiocianato de alilo		0.35	---	
		Carboximetilcelulosa de sodio		---	5°	
Resolución 19021 de 1985						

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

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

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

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

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

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

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

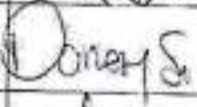
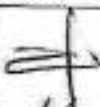
	- Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

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

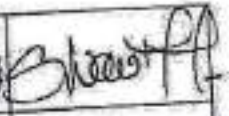
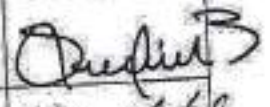
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO						
1	Versión Inicial.						
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique) Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.						
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.						
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3,760 gr. como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.						
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo-especia" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito ingredientes, con base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: - Resolución 19021 de 1985. Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th><th>Límite máximo, en mg/kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico como As</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>Plomo como Pb</td><td>0,1</td></tr> </tbody> </table> En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. En especificaciones del rotulado se adiciona requisito en cuanto a alérgenos así: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se retira de requisito de vida útil, "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaquetado". En certificaciones de proveedor: se cambia por: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)" Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente, (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.	Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg	Arsénico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1
Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg						
Arsénico como As	0,1						
Plomo como Pb	0,1						
6	Se incluye presentación SAP 200001416: Peso neto mínimo: Galón x 3000 gr. SAP 200000491: Peso neto Galón x 4000 gr a 4125 gr. SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr, se cambian requisitos en contenido, presentación y empaque, también se adiciona vida útil para presentación Galón.						
7	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.						
8	Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1 En el ítem CERTIFICACIONES: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario						

9	Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985																																			
	<table><tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos mesofílicos/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Esporas Clostridium-sulfito</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Reductor/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr></table>		n	m	M	c	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1	NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Esporas Clostridium-sulfito					Reductor/g	3	<10	-	0	Hongos y levaduras/g	3	20	50	1
		n	m	M	c																															
	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1																															
	NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0																															
	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0																															
	Esporas Clostridium-sulfito																																			
	Reductor/g	3	<10	-	0																															
	Hongos y levaduras/g	3	20	50	1																															
	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.5 Salsa no emulsionada																																			
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																
REQUISITO	n	c	m	M																																
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																																
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																																
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																																
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.																																				
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.																																				
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.																																				
10	Se realizó cambio en presentación de producto la palabra galones por unidades así:																																			
	<table><tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr><tr><td>Unidad *3785g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades</td></tr><tr><td>Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td></tr></table>	Antes	Ahora	Unidad *3785g embalada en caja *4 galones	Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades	Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																													
	Antes	Ahora																																		
Unidad *3785g embalada en caja *4 galones	Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades																																			
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																			
En condiciones de vida útil se cambia la palabra galon por envase pet																																				
11	En requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Mostaza x cada 100gr y la tabla", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.																																			
	<table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>2.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Grasa (%)</td><td>2.3</td><td>-</td></tr><tr><td>Carbónhidrato (%)</td><td>18.8</td><td>-</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>101</td><td>-</td></tr></table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.5	-	Grasa (%)	2.3	-	Carbónhidrato (%)	18.8	-	Calorías (kcal)	101	-																		
	MACRONUTRIENTE		PARAMETROS																																	
PROMEDIO		DESVIACION																																		
Proteína (%)	2.5	-																																		
Grasa (%)	2.3	-																																		
Carbónhidrato (%)	18.8	-																																		
Calorías (kcal)	101	-																																		
En ítem otras características del producto se retira el texto: Almidones - máximo 5%, por estar contemplado en los requisitos fisicoquímicos.																																				
En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																																				
En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.																																				
12	Se actualiza a versión PA-FQ-75 V2																																			
	Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Parahidroxibenzil-isocianato de alto el cual esta basado Resolución 19021 de 1985 a otras características del producto; debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por MCRG - ago 2024																																			

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

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

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

Espacio en blanco

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS Equipo de apoyo a la fuerza	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75			 Ministerio de Defensa			
			Versión No. 01		Página 1 de 3				
			Fecha:	26	03			2021	

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.																																			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																			
		<table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td>5.5%</td><td>—</td></tr><tr><td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td><td>—</td><td>83%</td></tr><tr><td>Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td>0.2%</td><td>—</td></tr><tr><td>Cenizas, en %</td><td>0.6%</td><td>—</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>—</td><td>9.0%</td></tr><tr><td>Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td>—</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>—</td><td>0.1</td></tr><tr><td>SO₂</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr><tr><td>Colorantes</td><td colspan="2">NEGATIVO</td></tr></table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	—	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	—	83%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	—	Cenizas, en %	0.6%	—	Humedad, en %	—	9.0%	Plomo expresado con Pb en mg/kg	—	0.2	Arsénico expresado como As en mg/kg	—	0.1	SO ₂	NEGATIVO		Colorantes	NEGATIVO	
		REQUISITO	PARÁMETROS																																		
			MÍNIMO	MÁXIMO																																	
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %		5.5%	—																																		
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %		—	83%																																		
Proteínas, en % (N x 6.25)		0.2%	—																																		
Cenizas, en %		0.6%	—																																		
Humedad, en %		—	9.0%																																		
Plomo expresado con Pb en mg/kg		—	0.2																																		
Arsénico expresado como As en mg/kg	—	0.1																																			
SO ₂	NEGATIVO																																				
Colorantes	NEGATIVO																																				
Requisitos físicoquímicos Panela – Resolución 779 de 2008																																					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																				
	<table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr></table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2																							
PARÁMETROS	N	m	M	C																																	
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2																																	
Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																				
Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.																																				
REQUISITOS NORMATIVOS	Res No.779/2008, Res 3462/2008, Res. 3544/2009, Res. 4121/2011, NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.																																				

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002253 Panela Cuadrada * 300 G, embalada caja *80 unidades SAP 200002252 Panela Cuadrada * 250 G, embalada caja *80 unidades SAP 200002254 Panela Redonda * 1 Lb, Embalada Caja *40 Unidades SAP 200001497 Panela Cuadrada * 1 Lb, embalada caja *40 unidades
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad de producto debe ser empaquetado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empaquetado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Productores Paneleros (Trapiche) - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
--	--

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

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

1781. 27th Feb
1782. 30th March
1783. 10th April
1784. 10th May
1785. 30th June

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01			
		Página 1 de 6			
		Fecha:	26	03	2021

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		Requisito		Límite	
				Mínimo	Máximo
		Sólidos totales, fracción de masa, en %		31	-
		Sólidos solubles por lectura refractométrica, a 20°C		29	-
		pH a 20°C		-	4.3
		Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %		-	4.0
		Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C		-	7.0
		Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %		0.85	-
		Requisitos físicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008			
	Requisitos Microbiológicos	<u>Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:</u>			
		Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250			
		El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITO	n	c	m
		Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g
	Requisitos Nutricionales	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml
		Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g
		Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022			
	Otras características	No Aplica			
		Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños.			

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Valido solo para Regional Centro – Leticia)
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen 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 con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empackado.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	FEBRERO 2024.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																					
1	Version Inicial. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustan los requisito fisicoquímicos así: <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento mesófilos aeróbicos, UFC/g</td><td>1</td><td>200</td><td>500</td><td>3</td><td>Recuento mesófilos aeróbicos, UFC/g</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g</td><td>1</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td><td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (M) y levaduras D.L. UFC/g</td><td>1</td><td>10</td><td>50</td><td>1</td><td>Recuento de mohos (M) y levaduras D.L. UFC/g</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td><td>1</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td><td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes fecales, NMU/g</td><td>1</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td><td>Recuento de coliformes fecales, NMU/g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (Hiss-Heward) máximo 40%</td><td>-</td><td>Complet</td><td>-</td><td>Pa</td><td>Recuento de mohos (Hiss-Heward) máximo 45%</td><td>Complet</td></tr></tbody></table> En otras características de productos se incluyó: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos: <table><thead><tr><th>Metalos pesados</th><th>Límite Máximo en mg/Kg</th><th>Metalos pesados</th><th>Límite Máximo en ppm</th></tr></thead><tbody><tr><td>Arsenico</td><td>10</td><td>Arsénico</td><td>10</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>20</td><td>Plomo</td><td>20</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>25</td><td>Cobre</td><td>25</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>100</td><td>Cadmio</td><td>100</td></tr></tbody></table> Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. Se incluye en el rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción. Se ajustaron las certificaciones de proveedores así: - Registro, permisc o notificación Sanitaria del producto (vigente); - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a	Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aeróbicos, UFC/g	1	200	500	3	Recuento mesófilos aeróbicos, UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	1	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras D.L. UFC/g	1	10	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras D.L. UFC/g	20	Recuento de coliformes totales, UFC/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC/g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMU/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMU/g	<3	Recuento de mohos (Hiss-Heward) máximo 40%	-	Complet	-	Pa	Recuento de mohos (Hiss-Heward) máximo 45%	Complet	Metalos pesados	Límite Máximo en mg/Kg	Metalos pesados	Límite Máximo en ppm	Arsenico	10	Arsénico	10	Plomo	20	Plomo	20	Cobre	25	Cobre	25	Cadmio	100	Cadmio	100
Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro																																																																
Recuento mesófilos aeróbicos, UFC/g	1	200	500	3	Recuento mesófilos aeróbicos, UFC/g	200																																																																
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	1	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	<10																																																																
Recuento de mohos (M) y levaduras D.L. UFC/g	1	10	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras D.L. UFC/g	20																																																																
Recuento de coliformes totales, UFC/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC/g	<3																																																																
Recuento de coliformes fecales, NMU/g	1	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMU/g	<3																																																																
Recuento de mohos (Hiss-Heward) máximo 40%	-	Complet	-	Pa	Recuento de mohos (Hiss-Heward) máximo 45%	Complet																																																																
Metalos pesados	Límite Máximo en mg/Kg	Metalos pesados	Límite Máximo en ppm																																																																			
Arsenico	10	Arsénico	10																																																																			
Plomo	20	Plomo	20																																																																			
Cobre	25	Cobre	25																																																																			
Cadmio	100	Cadmio	100																																																																			
2																																																																						

	un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos: (vigente)																																															
	Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190, por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación. Se ajustan requisitos físicoquímicos y microbiológicos así:																																															
3	<table><tr><th>Componente</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Sólidos totales, fracción en masa (%)</td><td>29</td><td>-</td></tr><tr><td>Sólidos solubles por refractometría a 20°C</td><td>31</td><td>-</td></tr></table> <table><tr><th>Condicionante</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Los sólidos solubles por refractometría a 20°C</td><td>29</td><td>-</td></tr><tr><td>a 20°C sólidos solubles en 1 hora</td><td>31</td><td>33</td></tr></table> <table><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos aerobios UFC/g</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento esporas Clostridium sulfito Reductor UFC/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales UFC/g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes fecales NMP/g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (Hfas-Howard) máximo 40%</td><td>Cámpora</td></tr></table> <table><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos /g</td><td>200</td></tr><tr><td>MPN Coliformes Totales /g</td><td>43</td></tr><tr><td>MPN Coliformes Fecales /g</td><td>43</td></tr><tr><td>Esporas Clostridium sulfito Reductor /g</td><td>10</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y Levaduras /g</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos (Hfas-Howard) máximo 40%</td><td>Cámpora</td></tr></table> Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4. En otras características se incluyó: "Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido." Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.	Componente	Mínimo	Máximo	Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-	Sólidos solubles por refractometría a 20°C	31	-	Condicionante	Mínimo	Máximo	Los sólidos solubles por refractometría a 20°C	29	-	a 20°C sólidos solubles en 1 hora	31	33	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos aerobios UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito Reductor UFC/g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g	20	Recuento de coliformes totales UFC/g	<3	Recuento de coliformes fecales NMP/g	<3	Recuento de mohos (Hfas-Howard) máximo 40%	Cámpora	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos /g	200	MPN Coliformes Totales /g	43	MPN Coliformes Fecales /g	43	Esporas Clostridium sulfito Reductor /g	10	Recuento Hongos y Levaduras /g	20	Recuento de Mohos (Hfas-Howard) máximo 40%	Cámpora	
Componente	Mínimo	Máximo																																														
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-																																														
Sólidos solubles por refractometría a 20°C	31	-																																														
Condicionante	Mínimo	Máximo																																														
Los sólidos solubles por refractometría a 20°C	29	-																																														
a 20°C sólidos solubles en 1 hora	31	33																																														
Requisito	Parámetro																																															
Recuento microorganismos aerobios UFC/g	200																																															
Recuento esporas Clostridium sulfito Reductor UFC/g	<10																																															
Recuento de mohos (M) y levaduras (L) UFC/g	20																																															
Recuento de coliformes totales UFC/g	<3																																															
Recuento de coliformes fecales NMP/g	<3																																															
Recuento de mohos (Hfas-Howard) máximo 40%	Cámpora																																															
Requisito	Parámetro																																															
Recuento microorganismos mesofílicos /g	200																																															
MPN Coliformes Totales /g	43																																															
MPN Coliformes Fecales /g	43																																															
Esporas Clostridium sulfito Reductor /g	10																																															
Recuento Hongos y Levaduras /g	20																																															
Recuento de Mohos (Hfas-Howard) máximo 40%	Cámpora																																															
4	Se adiciona presentación 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.																																															
5	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.																																															
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro – Leticia), se modifica item empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																																															
7	Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el item empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. Cambios realizados por JPMR / Feb 22.																																															
8	En el item Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario.																																															
9	Se ajustan los requisitos Microbiológico. Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 <table><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td><td>200</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/gr</td><td><3</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td><td><3</td></tr><tr><td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos (Hfas-Howard) máximo 40%</td><td>Cámpora</td></tr></table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.5 Salsa no emulsionada <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g ó ml</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008). En item 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 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 que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hfas-Howard) máximo 40%	Cámpora	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g ó ml	-	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-													
Requisito	Parámetro																																															
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200																																															
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																																															
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																																															
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																																															
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																																															
Recuento de Mohos (Hfas-Howard) máximo 40%	Cámpora																																															
REQUISITO	n	c	m	M																																												
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																																												
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g ó ml	-																																												
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																																												
10	En descripción de Presentación del Producto se cambia la palabra galones por unidades: <table><tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr><tr><td>Unidad *4:50g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *4:150g embalada en caja *4 unidades</td></tr><tr><td>Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td></tr></table>	Antes	Ahora	Unidad *4:50g embalada en caja *4 galones	Unidad *4:150g embalada en caja *4 unidades	Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																									
Antes	Ahora																																															
Unidad *4:50g embalada en caja *4 galones	Unidad *4:150g embalada en caja *4 unidades																																															
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																																															

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

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

ANTES			DESPUES		
Componente	Mínimo	Máximo	Requisito	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales: fracción de masa (%)	31.0	—	Sólidos totales: fracción de masa en %	31	—
Sólidos solubles por refractometría a 20 °C	29.0	—	Sólidos solubles por refractometría a 20 °C	29	—
Acidez (exp. Como Ac. Acético): Fracción de masa en %	0.85	—	pH a 20 °C	—	4.3
pH a 20 °C	—	4.3	Cloruro de sodio (NaCl): Fracción de masa en %	—	4.0
Consistencia: Beshito, cm (30 s a 20 °C)	—	7.0	Contenido Beshito, cm (30 s a 20 °C)	—	7.0
Cloruro de sodio: fracción de masa en %	—	4.0	Acidez expresada como ácido acético: Fracción de masa en %	0.85	—
Colorantes: solo en mezcla (ppm)	—	250			

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

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

De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el ítem "Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921 (Tercera actualización) que se actualizó.

En requisito normativo y rotulado se agrega el texto "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

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

HOJA EN BLANCO

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

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.																							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4.0</td> </tr> </table> <i>Requisitos físicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305</i>				Requisito	Mínimo	Máximo	pH a 20°C		4.0														
	Requisito	Mínimo	Máximo																						
	pH a 20°C		4.0																						
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </table> Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
	REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																					
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																					
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
Otras características del producto	No Aplica																								

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2874 de 2013, NTC 4305, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	--

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

	La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas: toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2 En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquillador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.
5	Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3600ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del 1 trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerían otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
6	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Sólidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40 a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013. En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
7	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil.
8	Se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 4305, así mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 repetido. Cambios realizados por JPMR Jun/2022
9	Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000682 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP

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

Requisitos microbiológicos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	100	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (total), UFC/g (especial)	3	< 10	0	0
Recuento de <i>Coliformos</i> en placa, UFC/g	3	20	50	1
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	300	1 000	1
Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*)	3	< 100	-	0
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas				
Recuento de <i>Bifidobacterias</i> , UFC/g (*)	3	-	-	0
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el suero				
Detección de <i>Salmonella</i> spp (24h) (*)	3	Ausencia	-	0
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo				

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

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

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

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

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

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

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

Cambios realizados por MCRG - agosto 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez 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 Ponguita 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	

do 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	VINAGRE BLANCO
-------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200001617 / SAP 200000857
	Clasificación	Vinagre
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Ácido acético,																								
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																								
		<table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Valores</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Acidez total (% m/v)</td><td>5.0</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Contenido de alcohol etílico (% m/v)</td><td>--</td><td>0.5</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>--</td><td>2.8</td></tr><tr><td>Cenizas totales (% m/v)</td><td>--</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio</td><td>--</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio</td><td>--</td><td>1.0</td></tr></table>		Requisitos	Valores		Mínimo	Máximo	Acidez total (% m/v)	5.0	6.0	Contenido de alcohol etílico (% m/v)	--	0.5	pH a 20°C	--	2.8	Cenizas totales (% m/v)	--	0.5	Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	--	2.0	Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	--	1.0
		Requisitos	Valores																							
			Mínimo	Máximo																						
		Acidez total (% m/v)	5.0	6.0																						
		Contenido de alcohol etílico (% m/v)	--	0.5																						
pH a 20°C		--	2.8																							
Cenizas totales (% m/v)	--	0.5																								
Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	--	2.0																								
Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	--	1.0																								
Requisitos físicoquímicos del vinagre, NTC – 2188/2012																										
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El vinagre debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión. El vinagre debe tener el olor y sabor característico. No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a ácido cítrico cristalizado y ácido acético de origen natural. No se permite la adición de sustancias edulcorantes. <table><tr><th>Metales Pesados</th><th>Límite máximo en mg/kg</th></tr><tr><td>Arsénico</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.05</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>0.01 (% m/vol)</td></tr></table> Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano, NTC – 2188		Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg	Arsénico	0.5	Plomo	0.5	Mercurio	0.05	Metanol	0.01 (% m/vol)														
Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg																									
Arsénico	0.5																									
Plomo	0.5																									
Mercurio	0.05																									
Metanol	0.01 (% m/vol)																									

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja * 4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja * 12 Unidades (válido sólo para la Regional Centro-Leticia)
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2574 de 2013
----------------------------------	---

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

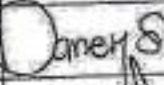
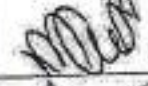
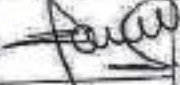
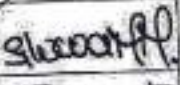
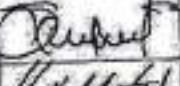
FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
2	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
3	Se efectúa ajuste de volumen de 3860 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca." en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se cambia la clasificación.
4	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5.0% a 4.0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagre para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3860 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato PA-FQ-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP.200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%. se retira parámetro Acetoina mg/L ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188.El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente).
6	Se adicionan ingredientes. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil basado en

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

	Resolución 5109 de 2005. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 2000001817 presentación de 1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) Cambios realizados por IMRC/Abril 2021
8	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, ya que la anterior se encontraba como pantallazo y no era clara la imagen, adicional se agrega el año de la NTC 2188/2012. En requisitos normativos se retira la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 y se actualiza por la resolución 810 de 2021. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR

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

HOJA EN BLANCO