

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La fuerza de la logística	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 de la Defensa			
		Versión No. 03				Página 1 de 6	
		Fecha:	07			02	2025

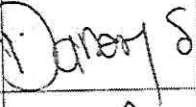
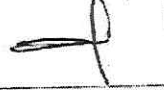
PRODUCTO / NOMBRE		BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)															
REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 / 200002703 / 200002788															
	Clasificación	Bocadillo															
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.															
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.															
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mín</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (Brix)</td> <td>75</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Humedad en fricción de masa expresada como %</td> <td>11</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en fracción de masa expresado como %</td> <td>80</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> *Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante <i>Referencia Normativa NTC 5856 - Para Bocadillo de Guayaba</i>				Requisitos	Mín	Máx	*Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20	Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--
	Requisitos	Mín	Máx														
	*Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (Brix)	75	85														
	Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20														
Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--															
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: <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>10³ ufc/g</td> <td>2x10³ ufc/g</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g			
REQUISITO	n	c	m	M													
Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g													
Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Bocadillo o Dulce de guayaba.																
Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten																

		el consumo del producto o generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: <table><tr><th>Metal</th><th>Contenido</th></tr><tr><td>Contenido Plomo, como Pb mg/kg</td><td>0.05</td></tr></table> Referencia Normativa NTC 5856 - Para Bocadillo de Guayaba	Metal	Contenido	Contenido Plomo, como Pb mg/kg	0.05
Metal	Contenido					
Contenido Plomo, como Pb mg/kg	0.05					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, NTC 5856, 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 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades SAP 200002703 Bocadillo * Kg para Panadería. <u>SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526, SAP 200002788, cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103, SAP 200000102 y SAP 200002703 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

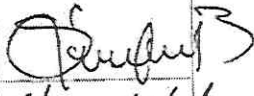
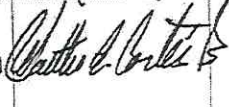
	sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011." Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento																																													
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109																																													
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.																																													
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.																																													
9	Se Incluye Código SAP 200002703 Bocadillo * Kg código que aplica para Panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiental y validado por la SGOL. En requisitos Microbiológicos se retiran: <table><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>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de mohos, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>50</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras, UFC/g</td><td>5</td><td>50</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>10</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr></tbody></table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr></tbody></table> Requisitos Microbiológicos. 5.4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 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."	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de mohos, UFC/g	5	10	50	2	Recuento de levaduras, UFC/g	5	50	100	2	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	5	<10	-	0	Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g	5	<10	10	2	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Requisitos	n	m	M	c																																										
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	10	100	2																																										
Recuento de mohos, UFC/g	5	10	50	2																																										
Recuento de levaduras, UFC/g	5	50	100	2																																										
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	5	<10	-	0																																										
Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g	5	<10	10	2																																										
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0																																										
REQUISITO	n	c	m	M																																										
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																										
10	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladan a otras características del producto. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen el material SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und., este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.																																													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

	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 se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025

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 Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, En ítem Ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico

	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

ESPACIO EN BLANCO

2

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 1 de 4

FECHA:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE

COLOR CORRIENTE

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200001559 / SAP 200000205/ SAP 200002755

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
Microbiológico
s

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 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/25 g	-

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

		<u>En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002755 color * 500gr
		SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds. ✓ SAP 200002755 color * 500gr El producto debe estar empaçado 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.
--	---

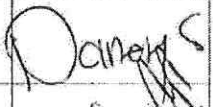
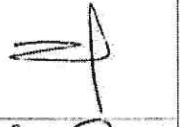
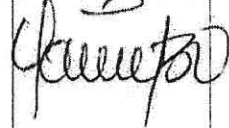
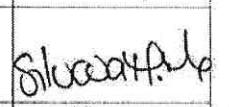
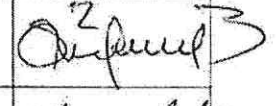
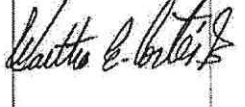
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025
-----------------------------	-------------------

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 - 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 el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras</td><td>1</td><td>5000</td><td>10000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes fecales NMP/g</td><td>3</td><td>11</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella</td><td>10</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table> <table><tr><th>COMPONENTES</th><th colspan="2">VALORES</th></tr><tr><td></td><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>14.0%</td></tr><tr><td>Densidad</td><td>0.87g/cm³</td><td>0.75g/cm³</td></tr><tr><td>Conservas</td><td>8%</td><td>8%</td></tr><tr><td>Granulometría Malla 40</td><td>25%</td><td>43.0%</td></tr></table>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de Mohos y Levaduras	1	5000	10000	1	Recuento de coliformes fecales NMP/g	3	11	100	1	Detección de Salmonella	10	0	0	0	COMPONENTES	VALORES			MIN	MAX	Humedad	-	14.0%	Densidad	0.87g/cm ³	0.75g/cm ³	Conservas	8%	8%	Granulometría Malla 40	25%	43.0%
PARÁMETROS	N	m	M	C																																			
Recuento de Mohos y Levaduras	1	5000	10000	1																																			
Recuento de coliformes fecales NMP/g	3	11	100	1																																			
Detección de Salmonella	10	0	0	0																																			
COMPONENTES	VALORES																																						
	MIN	MAX																																					
Humedad	-	14.0%																																					
Densidad	0.87g/cm ³	0.75g/cm ³																																					
Conservas	8%	8%																																					
Granulometría Malla 40	25%	43.0%																																					
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 oferentes.																																						
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP. 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 empaçado". 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 de1991 <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><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></table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.1 Especies Puras enteras o molidas	PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1													
PARÁMETROS	N	m	M	C																																			
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																																			
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1																																			
<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1																																			
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																																			

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especies Puras enteras o molidas,

	norma aplicable al producto																														
	<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>3x10³ ufc/g</td><td>5x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>-</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																											
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.																														
	En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras.																														
	En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																														
	En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.																														
17	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002755 ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002755 color * 500gr". En empaque y/embalaje se agrega SAP 200002755 color * 500gr. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.																														

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	2025

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001561 / SAP 200000206 / SAP 200002756
	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><tr><td>REQUISITO</td><td>Mínimo (%)</td><td>Máximo (%)</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>—</td><td>14%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>—</td><td>12%</td></tr><tr><td>Cenizas Insolubles</td><td>—</td><td>4</td></tr><tr><td>Fibra Bruta</td><td>—</td><td>30</td></tr><tr><td>Aceite esencial</td><td>1.5</td><td>—</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos comino- Resolución 4241 de 1991.	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	—	14%	Cenizas	—	12%	Cenizas Insolubles	—	4	Fibra Bruta	—	30	Aceite esencial	1.5	—											
	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)																												
	Humedad	—	14%																												
	Cenizas	—	12%																												
Cenizas Insolubles	—	4																													
Fibra Bruta	—	30																													
Aceite esencial	1.5	—																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>3x10³ ufc/g</td><td>5x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>-</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25 g</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bacillus cereus	5	2	10 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/25 g	-
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																											
Bacillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																											
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	-																											
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 ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001561 Unidad *500g SAP 200000206 Unidad * 125 g <u>En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002756 comino * 500 gr
	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. ✓ SAP 200002756 comino * 500 gr 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:	ABRIL 2025
-----------------------------	-------------------

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 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. 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.																																		
	<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>Contenido mínimo</td> <td>1</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido máximo</td> <td>3</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contenido mínimo</td> <td>10</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th>VALORES</th> </tr> <tr> <th></th> <th>MIN. MAX.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>14.0%</td> </tr> <tr> <td>Densidad</td> <td>0.8 g/cm³ 0.7 g/cm³</td> </tr> <tr> <td>Cenizas</td> <td>8% 4%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 40</td> <td>8% 48%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría Malla 10</td> <td>25% 40.0%</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS	N	m	M	C	Contenido mínimo	1	100	1000	1	Contenido máximo	3	11	10	1	Contenido mínimo	10	1	1	1	COMPONENTES	VALORES		MIN. MAX.	Humedad	14.0%	Densidad	0.8 g/cm³ 0.7 g/cm³	Cenizas	8% 4%	Granulometría Malla 40	8% 48%	Granulometría Malla 10	25% 40.0%
PARAMETROS	N	m	M	C																															
Contenido mínimo	1	100	1000	1																															
Contenido máximo	3	11	10	1																															
Contenido mínimo	10	1	1	1																															
COMPONENTES	VALORES																																		
	MIN. MAX.																																		
Humedad	14.0%																																		
Densidad	0.8 g/cm³ 0.7 g/cm³																																		
Cenizas	8% 4%																																		
Granulometría Malla 40	8% 48%																																		
Granulometría Malla 10	25% 40.0%																																		
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 empaçado". Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).																																		
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.																																		
13	Se actualiza código SAP 200000208 Comino molido corriente a SAP 200001561.																																		
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.																																		
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000206 comino molido x 125 gramos.																																		
16	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de 1991																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>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>	PARAMETROS	N	m	M	C	NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1	<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1	Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1									
PARAMETROS	N	m	M	C																															
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1																															
Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito reductor / g	3	100	1000	1																															
<i>Bacillus cereus</i> / g	3	100	1000	1																															
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1																															

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto

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	-

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

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

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

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

Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75

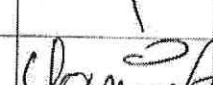
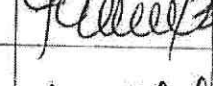
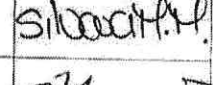
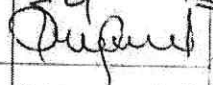
Se agrega material SAP 200002756 ítem: código

En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

SAP 200002756 comino * 500 gr".

En empaque y embalaje de agrega SAP 200002756 comino * 500 gr La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.

17

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 03			
		Página 1 de 4			
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha:	07	02	2025

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002285 / SAP 200001601 / SAP 200002236 / SAP 200002772
	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:	
		REQUISITO	% MAX EN MASA
		MATERIA DURA	0.2
		GRANOS DAÑADOS	2.0
		GRANOS PARTIDOS	1.0
		GRANOS ABIERTOS	1.0
		VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0
		VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0
	Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2021		
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 I Grado 2. El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.		

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 Frijol re aprobada 2021.
-----------------------	---

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. SAP 200002772 Frijol Blanquillo * 1000 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con
-------------------------------	---------------------------	---

		funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002285 - SAP 200001601 - SAP 200002772 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002236 bulto por 25 kg. El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / 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.
--	---

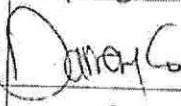
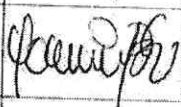
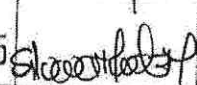
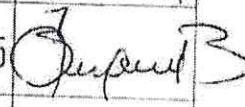
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025
-----------------------------	-------------------

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:

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

	REQUISITO	VALORES X GR.																													
		MIN	MAX																												
	Granos secos	10 ⁴	10 ⁵																												
	MOHOS																														
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><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>% MAX EN MASA</th></tr></thead><tbody><tr><td>MATERIA DURA</td><td>0.0</td></tr><tr><td>GRANOS DAÑADOS</td><td>1.0</td></tr><tr><td>GRANOS PARTIDOS</td><td>0.5</td></tr><tr><td>GRANOS ABIERTOS</td><td>0.5</td></tr><tr><td>VERIEDAD DE CONTRASTE</td><td>1.0</td></tr><tr><td>VERIEDADES NO CONTRASTANTES</td><td>2.0</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.0	GRANOS DAÑADOS	1.0	GRANOS PARTIDOS	0.5	GRANOS ABIERTOS	0.5	VERIEDAD DE CONTRASTE	1.0	VERIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0	<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>VARIEDADES DE CONTRASTE</td><td>2.0</td></tr><tr><td>VARIEDADES NO CONTRASTANTES</td><td>5.0</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	% MAX EN MASA	MATERIA DURA	0.2	GRANOS DAÑADOS	2.0	GRANOS PARTIDOS	1.0	GRANOS ABIERTOS	1.0	VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0	VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0	
REQUISITO	% MAX EN MASA																														
MATERIA DURA	0.0																														
GRANOS DAÑADOS	1.0																														
GRANOS PARTIDOS	0.5																														
GRANOS ABIERTOS	0.5																														
VERIEDAD DE CONTRASTE	1.0																														
VERIEDADES NO CONTRASTANTES	2.0																														
REQUISITO	% MAX EN MASA																														
MATERIA DURA	0.2																														
GRANOS DAÑADOS	2.0																														
GRANOS PARTIDOS	1.0																														
GRANOS ABIERTOS	1.0																														
VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0																														
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0																														
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 éste código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bulto x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.																														
7	Se retira el código SAP 200000264 FRIJOL BLANQUILLO BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.																														
8	Se modifican códigos SAP 200000276 Frijol Blanquillo* 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001068 Frijol Blanquillo * kg por SAP 200001826 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 kg por SAP 200002240.																														
9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 6 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020 Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".																														
10	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.																														
11	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Cambios realizados por JPMR Feb/22.																														
12	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002285 - SAP 200001601 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emitido por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.																														
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos normativos se cambia la fecha de actualización de la NTC 871 pasando de segunda actualización a la re aprobada 2021. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002772 Frijol Blanquillo * 1000 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad																														

exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.
Cambios realizados por MCRG Abr 2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montánchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 4

Fecha:

07

02

2025



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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000283 / SAP 200000284 / SAP 200001183 / SAP 200001790 / SAP 200002523 / SAP 200002775
	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:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%) en base seca	2.0	---
pH en solución acuosa al 10%	4.0	9.5
Humedad (%)	--	14.0

Requisitos físicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ 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

El producto debe cumplir los siguientes parámetros de contenido máximo de metales pesados:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Plomo, en Pb (mg/Kg)		0.2

Contenido máximo de metales:- NTC 1241-Tabla 4

Las galletas deben venir con sabores surtidos.

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 1241 productos de molinería. Galletas, 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	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 <u>SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u> En paquete por 12 o 24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 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 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. 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:		ABRIL 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																																										
1	Versión Inicial																																																																																										
2	Se actualiza el formato PA-FO-75 V-01, Se retira código 200001184 toda vez que la descripción del producto 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. <i>Cambios realizados por JPMR Agosto/2021.</i>																																																																																										
3	Se incluye código SAP 200002523 Galleta paq *6 und, por solicitud de la Regional Nororiente, 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.																																																																																										
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3 y Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto. <table><tr><th colspan="5">Antes</th><th colspan="5">Después</th></tr><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Requisito de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>1 000</td><td>1 000</td><td>-</td><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Requisito de coliformes enterococos UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>10</td><td>-</td><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Requisito de Clostridium botulinum esporulante UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>-</td><td>0</td><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Requisito de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1 000</td><td>-</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requisito de Salmonella 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requisito de Escherichia coli UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>10</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Requisito de Bifidobacterias UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></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. En presentación del producto se incluye el material SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. 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 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". <i>Cambios realizados por MCRG Abr 2025.</i>	Antes					Después					Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M	Requisito de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	1 000	1 000	-	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Requisito de coliformes enterococos UFC/g	3	10	10	-	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Requisito de Clostridium botulinum esporulante UFC/g	3	100	-	0	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---	Requisito de mohos y levaduras UFC/g	3	100	1 000	-						Requisito de Salmonella 25 g	3	0	0	0						Requisito de Escherichia coli UFC/g	3	10	10	0						Requisito de Bifidobacterias UFC/g	3	10	100	0					
Antes					Después																																																																																						
Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M																																																																																		
Requisito de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	1 000	1 000	-	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																																																																		
Requisito de coliformes enterococos UFC/g	3	10	10	-	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																																																																																		
Requisito de Clostridium botulinum esporulante UFC/g	3	100	-	0	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---																																																																																		
Requisito de mohos y levaduras UFC/g	3	100	1 000	-																																																																																							
Requisito de Salmonella 25 g	3	0	0	0																																																																																							
Requisito de Escherichia coli UFC/g	3	10	10	0																																																																																							
Requisito de Bifidobacterias UFC/g	3	10	100	0																																																																																							

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	2 8 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	2 8 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	2 8 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	2 8 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	2 8 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	2 8 ABR 2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	
---------------	--	----------------------------------	-------------	---

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 03

Página 1 de 4

Fecha:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE

GALLETA SALADA

REQUISITOS GENERALES

Código

SAP 200000291 / SAP 200002364 / SAP 200002212 /
SAP 200002774

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 ESPECÍFICOS

Ingredientes

Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%) en base seca	3.0	---
pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5
Humedad (%)	--	10.0

Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ 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

El producto debe cumplir los siguientes parámetros de contenido máximo de metales pesados:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Plomo, en Pb (mg/Kg)		0.2

Contenido máximo de metales: - NTC 1241-Tabla 4

REQUISITOS NORMATIVOS

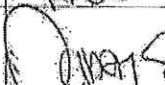
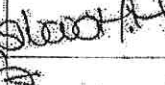
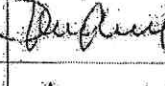
Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000291 El producto debe tener un peso neto mínimo de 200 gramos SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 188 gramos SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos X 3 tacos. SAP 200002774 Galleta Salada * 200 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	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. SAP 200002774 Galleta Salada * 200 GR. 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:		ABRIL 2025

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 calores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.																																			
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos, acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, 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 molienda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado." 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-FQ-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 mín 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>c</th></tr><tr><td>Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>410</td><td>20</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>4100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>3</td><td>410</td><td>-</td><td>1</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></table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto.	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	10000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	410	20	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	4100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	410	-	1	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	10000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	410	20	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	4100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	10	100	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	410	-	1																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																

	REQUISITO	n	c	m	M
	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem 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.				
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				
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos físicoquímicos se retira el componente de plomo y se traslada al ítem de otras características del producto por ser parámetro de contenido máximo de metales pesados. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002787 Chocolatina * 120 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y ayalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montánchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

7 134
PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 03

Página 1 de 4

Fecha:

07

02

2025



De la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE

GALLETA TIPO LECHE

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778
/ SAP 200002080 / SAP 200002777

Clasificación

Confitería

Descripción
del ProductoProducto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras
formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas,
con otros ingredientes aptos para el consumo humano.REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar
Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato
Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina
(de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.Requisitos
Físicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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:

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 2022Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del productoLas 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:	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas. SAP 200000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades. SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G SAP 200002777 Galleta Tipo Leche Paquete *321 gr Paquete por 21 unidades. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje:	Las galletas se deben estar empaçadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado:	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- 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:	ABRIL 2025
-----------------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen códigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos

	NTC 1241 y Resolución 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos; en presentación se describen los códigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente)																																										
3	Se retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. Cambio realizado por JPMR Agosto/21.																																										
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002777 Galleta Tipo Leche Paquete *321 gr Paquete por 21 unidades, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas y se incluyen los Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Antes</th> <th colspan="4">Después</th> </tr> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>10.000</td> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> <td></td> <td></td> <td></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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 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". Cambios realizados por MCRG Abr 2025.	Antes		Después				Requisitos	valores	REQUISITO	n	c	M	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	10.000	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100					Recuento de E. Coli/g	Negativa				
Antes		Después																																									
Requisitos	valores	REQUISITO	n	c	M																																						
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	10.000	Mohos	5	2	10 ² ufc/g																																						
Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g																																						
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g																																						
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100																																										
Recuento de E. Coli/g	Negativa																																										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

soacio 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 horneo 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	m	M	c
	Recuento bacterias aerobias mesofilas, 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 microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	No Aplica				

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

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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 Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 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:

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 fisicoquímicos 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	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3

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:

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

Handwritten signature

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.
--	---

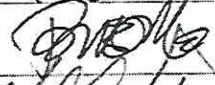
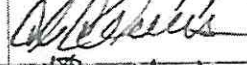
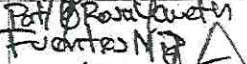
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el 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. <i>Cambios realizados por JPMR Abr/2022.</i>
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Nororienté, 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, Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	2 5 NOV 2022	
Revisó	Directora 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	

10

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 8	
		FECHA:	07	02	2025

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000456 / SAP 200000455 / SAP 200001415 / SAP 200002371/ SAP 200002683/SAP 200002684
	Clasificación	Salsa / Aderezo
	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, para el caso de mayo-mostaza debe contener mostaza.																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ph a 20°C</td> <td>---</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa % fraccion en masa</td> <td>>20</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> Referencia la NTC 4305:2008				REQUISITO	MINIMO	MAXIMO	Ph a 20°C	---	4.0	Grasa % fraccion en masa	>20	--															
	REQUISITO	MINIMO	MAXIMO																										
	Ph a 20°C	---	4.0																										
	Grasa % fraccion en masa	>20	--																										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td><10² ufc/g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>ausencia/25g</td> <td>---</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> 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 ² ufc/g	---	0	Salmonella	5	ausencia/25g	---	0
REQUISITO	n	m	M	c																									
Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0																									
Escherichia coli	5	<10 ufc/g	---	0																									
Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ² ufc/g	---	0																									
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0																									
Requisitos Nutricionales	N/A																												
Otras características	La salsa/aderezo deberá presentar las siguientes características organolépticas:																												

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 2 de 8

FECHA:

07

02

2025



	del producto	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 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El producto podrá tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías.
--	--------------	--

REQUISITOS NORMATIVOS

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SALSA ADEREZO MAYONESA SAP 200000456 Unidad *190g embalada en caja *24 Unidades SAP 200000455 Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades SAP 200001415 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200002371 Unidad *200g embalada en caja *24 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia). SALSA ADEREZO MAYO-MOSTAZA SAP 200002683 Unidad * 190 gr embalada en caja *24 Unidades SAP 200002684 Unidad * 200 gr embalada en caja *24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	- SAP 200000456 / SAP 200002371 / SAP 200002683 /SAP 200002684 Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica. - SAP 200000455 / SAP 200001415 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 3 de 8	
		FECHA:	07	02	2025

		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:	MARZO 2025
-----------------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. En el contenido se retiró la palabra "condimentos" y se agregó "conservantes permitidos". Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos así:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

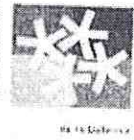
Página 4 de 8

FECHA:

07

02

2025



Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.6	4.1
Cloruros (como NaCl)	1.0	1.8
Extracto etéreo % m/m	31	-
Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % m/m)	-	0.05
Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O2/kg	-	1.5
EDTA (ppm)	-	75

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

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

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

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

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

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

Se ajustó el empaque del producto así: SAP 200000456 Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica, SAP 200000455 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario y se incluyó la nota: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012; Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento."

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

Se agregaron condiciones de transporte y almacenamiento; se ajusta la vida útil "El producto se requiere con una vida útil Mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de recepción.", se ajustan las Certificaciones así:

Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).

Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos (vigente)

3

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

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



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 5 de 8

FECHA:

07

02

2025



Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.

Así mismo se corrigen los Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30% y en lo que respecta a contenido, por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayor posibilidades de participación, se ajusta el contenido mínimo del producto: SAP 200000456 Bolsa por 200 gramos a Bolsa por 190 gramos.

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

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

4 Se modifica clasificación basado en sistema SAP, se especifica donde se referencian los requerimientos microbiológicos, Se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado, se retira del concepto de transporte "o Favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.

5 Se adiciona presentación 200gr (valido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

6 En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario

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

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

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

Requisitos Microbiológicos Mayonesa Resolución No. 17882 de 1985.

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 ufc/g	---	0
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0

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

- Se anexan a requisitos normativos junto a la Resolución 1407 de 2022
- Se elimina la Res. Min. Protección Social No 333/2011 y "I". Y se agrega "Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 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 sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."

7

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

Antes

Ahora

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 6 de 8

FECHA:

07

02

2025



Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones.
Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones.

Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades.
Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.

Se cambia nombre de MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS a SALSA/ADEREZO DE MAYONESA, lo anterior debido a que según NTC 1756:2014 el término "MAYONESA" hace referencia al producto que se presenta en forma de emulsión y que es obtenida a partir de aceites vegetales comestibles refinados, vinagre, sal, huevo, adicionado o no de aditivos, y de acuerdo a los ingredientes contemplados en esta ficha técnica aluden 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:

ANTES

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20°C	--	4.1
Acidez como acido acetico	0.28	0.70

Referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada)

DESPUES

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20°C	---	4.0
Grasa fracción masa	% en >20	--

Referencia la NTC 4305:2008

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

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

En requisitos normativos se elimina la NTC 1756 (Última actualización) ya que esta describe específicamente mayonesa y se cambia por la NTC 4305 de 2008 que hace relación a salsas y aderezos, además, se elimina la Resolución 17882 /85 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 nitida este producto de la mayonesa norma", lo anterior se debe a que es salsa/aderazo de mayonesa y no mayonesa en su estado artesanal.

En vida útil se agrega la palabra mínimo. Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

Se actualiza formato código: PA-FO-75 en su versión 03

Se incluye código SAP 200002683 correspondiente a y código SAP 200002684 correspondiente a salsa mayo mostaza 190 gr y 200 gr respectivamente en requisitos generales código.

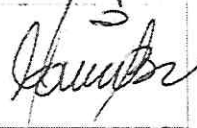
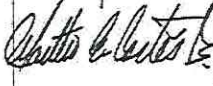
En ingredientes se agrega el texto "para el caso de mayo-mostaza debe contener mostaza"

En presentación de producto se agrega código SAP 200002683 y SAP 200002684 correspondiente a salsa mayo mostaza 190 gr y 200 gr respectivamente.

En empaque y/o embalaje se agrega el código SAP 200002371 y se incluye los códigos SAP 200002683 y 200002684, que corresponde a los nuevos productos ya mencionados. Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 7 de 8	
		FECHA:	07	02	2025
					

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

**FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS**

CÓDIGO: **PA-FO-75**

VERSIÓN No. **03**

Página **8** de **8**

FECHA:

07

02

2025



de la Estación

FICHA EN BLANCO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03			
		Página 1 de 6			
		FECHA:	07	02	2025

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 SAP 200001614 / SAP 200002197 / SAP 200002763
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Producto viscoso usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (<i>Brassica hirta</i> moench), mostaza café (<i>Brassica juncea</i>) o mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

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

		<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>MÍNIMO %</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo</td><td>0.35</td><td>----</td></tr><tr><td>Carboximetilcelulosa de sodio</td><td></td><td>5°</td></tr></table>	REQUISITOS	MÍNIMO %	MÁXIMO	Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo	0.35	----	Carboximetilcelulosa de sodio		5°
REQUISITOS	MÍNIMO %	MÁXIMO									
Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo	0.35	----									
Carboximetilcelulosa de sodio		5°									
		Resolución 19021 de 1985									
		Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son:									
		<table><tr><th>Contaminantes</th><th>Limite máximo, en mg/kg</th></tr><tr><td>Arsenico como As</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Plomo como Pb</td><td>0,1</td></tr></table>	Contaminantes	Limite máximo, en mg/kg	Arsenico como As	0,1	Plomo como Pb	0,1			
Contaminantes	Limite máximo, en mg/kg										
Arsenico 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 <u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002763 mostaza galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 / SAP 200002763: 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 / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025
-----------------------------	-------------------

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 Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3.780 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	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:

Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg
Arsénico como As	0,1
Plomo como Pb	0,1

En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

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

En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.

En especificaciones del rotulado se adiciona requisito en cuanto a alérgenos así: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".

Se retira de requisito de vida útil, "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado.

En certificaciones de proveedor: se cambia por: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)

Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

- Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.

6

Se incluye presentación SAP 200001416: Peso neto mínimo: Galón x 3000 gr. SAP 200000491: Peso neto Galón x 4000 gr a 4125 gr, SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr, se cambian requisitos en contenido, presentación y empaque, también se adiciona vida útil para presentación Galón.

7

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

8

Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1

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

Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985

	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

9

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada

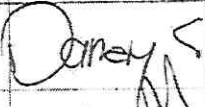
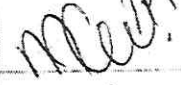
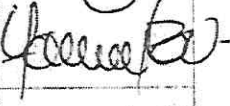
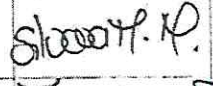
REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

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:																		
	Antes Unidad *3785g embalada en caja *4 galones Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Ahora Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades 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 border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>3.6</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>3.3</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>14.1</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>101</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>		MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	3.6	--	Grasa (%)	3.3	--	Carbohidratos (%)	14.1	--	Calorías (Kcal)	101	--
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																	
PROMEDIO		DESVIACION																	
Proteína (%)	3.6	--																	
Grasa (%)	3.3	--																	
Carbohidratos (%)	14.1	--																	
Calorías (Kcal)	101	--																	
En item otras caracteristaicas 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. <i>Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.</i>																			
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo 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. <i>Cambios realizados por MCRG - ago 2024</i>																		
13	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002763 item: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requirirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002763 mostaza galón * 3750 a 4000 gr". En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002763. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.</i>																		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	
--------	--	----------------------------------	------------	---

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002252 / SAP 200002253 SAP 200002254 / SAP 200001497 / SAP 200002758
	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 ESPECÍFICOS

Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.																																
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <th data-bbox="610 974 1037 1041" rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2" data-bbox="1037 974 1219 1041">PARÁMETROS</th></tr> <tr> <th data-bbox="1037 1041 1219 1077">MÍNIMO</th><th data-bbox="1219 1041 1411 1077">MÁXIMO</th></tr> <tr> <td data-bbox="610 1041 1037 1077">Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td><td data-bbox="1037 1041 1219 1077">5,5%</td><td data-bbox="1219 1041 1411 1077">-</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1077 1037 1113">Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %</td><td data-bbox="1037 1077 1219 1113">-</td><td data-bbox="1219 1077 1411 1113">83%</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1113 1037 1148">Proteínas, en % (N x 6.25)</td><td data-bbox="1037 1113 1219 1148">0,2%</td><td data-bbox="1219 1113 1411 1148">-</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1148 1037 1182">Cenizas, en %</td><td data-bbox="1037 1148 1219 1182">0,8%</td><td data-bbox="1219 1148 1411 1182">-</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1182 1037 1218">Humedad, en %</td><td data-bbox="1037 1182 1219 1218">-</td><td data-bbox="1219 1182 1411 1218">9,0%</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1218 1037 1253">Plomo expresado con Pb en mg/kg</td><td data-bbox="1037 1218 1219 1253">-</td><td data-bbox="1219 1218 1411 1253">0,2</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1253 1037 1289">Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td data-bbox="1037 1253 1219 1289">-</td><td data-bbox="1219 1253 1411 1289">0,1</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1289 1037 1325">SO₂</td><td colspan="2" data-bbox="1037 1289 1219 1325">NEGATIVO</td></tr> <tr> <td data-bbox="610 1325 1037 1360">Colorantes</td><td colspan="2" data-bbox="1037 1325 1219 1360">NEGATIVO</td></tr> </table> Requisitos físicoquímicos Panela - Resolución 779 de 2006	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,5%	-	Azúcares no reductores, expresados en sacarosa, en %	-	83%	Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	-	Cenizas, en %	0,8%	-	Humedad, en %	-	9,0%	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 %	0,8%	-																															
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 Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <tr> <th data-bbox="646 1434 1079 1470">PARÁMETROS</th><th data-bbox="1079 1434 1161 1470">N</th><th data-bbox="1161 1434 1243 1470">m</th><th data-bbox="1243 1434 1326 1470">M</th><th data-bbox="1326 1434 1399 1470">C</th></tr> <tr> <td data-bbox="646 1470 1079 1505">Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr</td><td data-bbox="1079 1470 1161 1505">5</td><td data-bbox="1161 1470 1243 1505">50</td><td data-bbox="1243 1470 1326 1505">150</td><td data-bbox="1326 1470 1399 1505">2</td></tr> </table> Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr	5	50	150	2																						
PARÁMETROS	N	m	M	C																													
Recuento de mohos y levaduras en UFC /gr	5	50	150	2																													
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																
Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias 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.779/2006, Res 3462/2008, Res, 3544/2009, Res 4121/2011. NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.
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 <u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002758 panela cuadrada x 250gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empacado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 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 2674 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:		ABRIL 2025

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
---	---

3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador; Se amplía a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos: Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes., Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.
---	--

4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.
---	---

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras, /gr	3	200	500	2

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.
---	--

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras, /gr	3	200	500	2

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se retira de nombre la característica cuadrada, con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200000525 - Redonda por 500gr.
---	---

7	Se adiciona en ingredientes Jugo de caña de azúcar 100%. Se incluye en Requisitos Normativos, las resoluciones 2546/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. Se incorpora en Rotulado, la opción del presentar el rotulado con adhesivo. En Certificaciones, se modifica presentar paz y salvo del fomento panelero a presentar certificado de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
---	---

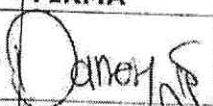
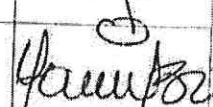
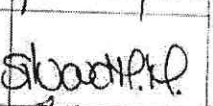
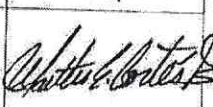
8	Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252, SAP 200000521 panela cuadrada x 300 g por SAP 200002253, SAP 200000525 panela redonda x 1 lb por SAP 200002254, SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP 2000001497.
---	--

9	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005, En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
---	--

10	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", estos e retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.
----	---

11	Se ajustan nombres de materiales por presentación de producto de acuerdo a lo indicado en el sistema SAP y se incluye en los requisitos de empaque, la opción de material polipropileno Biorientado empacado en tecnología Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. Cambios realizados por JPMR /
----	--

	Nov/ 2021.
12	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002758 ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002758 panela cuadrada x 250gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

13

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La fuerza de logística en Colombia	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75					
		VERSIÓN No. 03				Página 1 de 6	
		FECHA:	07			02	2025

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372 / SAP 200002761
	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 Fisicoquímicos

Requisito	Limite	
	Mínimo	Máximo
Solidos totales, fracción de masa, en %	31	-
Solidos solubles por lectura refracto métrica , 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 fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921/2008

Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:

Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
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	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. <table><thead><tr><th>Metales pesados</th><th>Limites Máximo en ppm</th></tr></thead><tbody><tr><td>Arsénico</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Estaño</td><td>150.0</td></tr></tbody></table> 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.					Metales pesados	Limites Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Estaño	150.0
Metales pesados	Limites Máximo en ppm															
Arsénico	1.0															
Plomo	2.0															
Cobre	2.5															
Estaño	150.0															

REQUISITOS NORMATIVOS

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 (Válido solo para Regional Centro – Leticia)

En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

Empaque y/o Embalaje

SAP 200002761 salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr

SAP 200000677/ 200001417 / SAP 200002761 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 rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o 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:

ABRIL 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión Inicial.

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

Se ajustan los requisitos fisicoquímicos así:

Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	<10
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	20
Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC/g	<3
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	<3
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%				Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos

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.

2

Metales pesados	Límite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Límite Máximo en ppm
Arsénico	1.0	Arsénico	1.0
Plomo	2.0	Plomo	2.0
Cobre	2.5	Cobre	2.5
Estano	150.0	Estano	150.0

Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.

Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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

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

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

Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:

Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)

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

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos totales fracción en masa (%)	28	-
Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31	-

Características	Mínimo	Máximo
Total sólidos solubles por refractometría	28.0	-
a 20° Sólidos totales en % en masa	31.0	38.0

3

Requisito	Parámetro
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, 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 (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos

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

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

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

4

Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de

- requisitos físico químicos, 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 ítem empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.
- 7 Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. Cambios realizados por JPMR / Feb 22.
- 8 En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario

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

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

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada

9

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 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 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 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.

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

10

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

En requisitos físicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requisitos establecidos en el NTC 291 de 2008

11

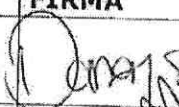
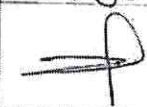
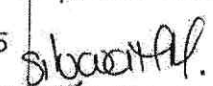
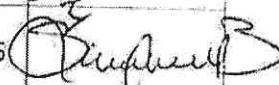
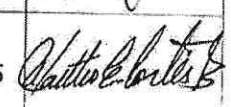
ANTES			DESPUES		
Componente	Mínimo	Máximo	Requisito	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales fracción de masa (%)	31.0	—	Sólidos totales fracción de masa en la	31	—
Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	—	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	29	—
Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	—	pH a 20 °C	—	4.3
pH a 20 °C	—	4.3	Cloruro de sodio (NaCl) Fracción en masa en %	—	2.0
Consistencia Boswich cm /30 s a 20 °C	—	7.0	Contenido Boswich cm/30 s a 20 °C	—	7.0
Cloruro de sodio fracción en masa en %	—	4.0	Acidez expresado como ácido acético Fracción de masa en %	0.05	—
Colorantes solo en mezcla (ppm)	—	250			

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

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

De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos físicoquímicos el texto "Colorantes, solo

	en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate - NTC 921(Tercera actualización) que se actualizó. En requisito normativo y rotulado se agrega el texto " y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
12	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002761 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002761 salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr". En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002761. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES El servicio de logística	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			 FUERZAS MILITARES
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002134 / SAP 200000775 / SAP 200000921 SAP 200001624 / SAP 200000682 / SAP 200002764
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Salsa sazonzadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal, enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																						
		<table><tr><td>Requisito</td><td>Mínimo</td><td>Máxim o</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td></td><td>4.0</td></tr></table>				Requisito	Mínimo	Máxim o	pH a 20°C		4.0													
		Requisito	Mínimo	Máxim o																				
	pH a 20°C		4.0																					
	Requisitos físicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																							
	<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	-																				
Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	No Aplica																							

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 unidades
-------------------------------	---------------------------	---

		SAP 200000921 Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 unidades SAP 200000682 Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 unidades SAP 200001624 Unidad *1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) <u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002764 salsa negra galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación.

Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

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

**CERTIFICACIONES
Proveedor / 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:

ABRIL 2025

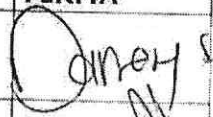
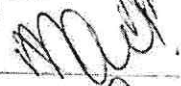
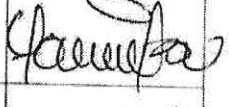
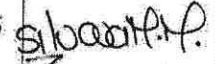
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.																																																																											
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.																																																																											
4	Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.																																																																											
5	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron 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																																																																											
10	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305 <table><thead><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g (especial)</td><td>3</td><td>< 100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Lactobacillus</i>, UFC/g (*)</td><td>3</td><td>300</td><td>1 000</td><td>1</td></tr><tr><td>(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g (*)</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp./25g (*)</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</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 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.	Requisitos microbiológicos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	300	1	Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g (especial)	3	< 100	-	0	Recuento de Coliformes en placa, UFC/g	3	< 10	0	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	1	Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*)	3	300	1 000	1	(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas					Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g (*)	3	<100	-	0	(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.					Detección de <i>Salmonella</i> spp./25g (*)	3	Ausencia	-	0	(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo					REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia/25g	-
Requisitos microbiológicos	n	m	M	c																																																																								
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	300	1																																																																								
Recuento de <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva, UFC/g (especial)	3	< 100	-	0																																																																								
Recuento de Coliformes en placa, UFC/g	3	< 10	0	0																																																																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	1																																																																								
Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*)	3	300	1 000	1																																																																								
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas																																																																												
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g (*)	3	<100	-	0																																																																								
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.																																																																												
Detección de <i>Salmonella</i> spp./25g (*)	3	Ausencia	-	0																																																																								
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo																																																																												
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	-																																																																								
11	Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01 Se cambia en presentación de producto galones por unidad																																																																											

	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades						
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se elimina la grasa, % en fracción de masa por no ser una salsa emulsionada. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % en fracción de masa</td><td>> 20</td><td></td></tr> </tbody> </table> Cambios realizados por MCRG - agosto 2024		Requisito	Mínimo	Máximo	Grasa % en fracción de masa	> 20	
Requisito	Mínimo	Máximo						
Grasa % en fracción de masa	> 20							
13	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002764 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: 200002764 salsa negra galón * 3750 a 4000 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.							

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

15

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	2025

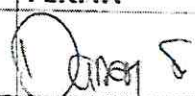
PRODUCTO / NOMBRE	VINAGRE BLANCO
-------------------	----------------

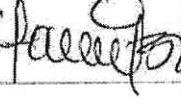
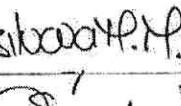
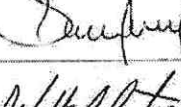
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200001617 / SAP 200000857 / SAP 200002769
	Clasificación	Vinagre
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso 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:											
		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><td>Metales Pesados</td><td>Límite máximo en mg/kg</td></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 (valido sólo para la Regional Centro-Leticia) <u>En caso que se requirirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002769 vinagre galón * 3750 a 4000 gr
	Rotulado	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
		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 2674 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:	ABRIL 2025	
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 Practicas, 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 corrige la clasificación.
4	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 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 requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 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 Resolución 5109 de 2005, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 2000001617 presentación de 1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) <i>Cambios realizados por IMRC/Abril 2021</i>
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" <i>Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR</i>
9	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002745 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002745 café *500 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.</i>
10	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002769 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002769 vinagre galón * 3750 a 4000 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 28/04/2025</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	