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:

Requisitos	**Mín**	**Máx**
*Sólidos solubles por lectura refracrométrica a 20°C (Brix)	75	85
Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--
*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante		

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:	

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g

Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022

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: **Metal** | **Contenido** Contenido Plomo, como Pb mg/kg | 0.05 *Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*
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. SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	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 amplia 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 Nororiente, 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 Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos Microbiológicos se retiran: **Requisitos** — n: 5 — m: 10 — M: 100 — c: 2 Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g — n: 5 — m: 10 — M: 50 — c: 2 Recuento de mohos UFC/g — n: 5 — m: 50 — M: 100 — c: 2 Recuento de levaduras UFC/g — n: 5 — m: <10 — M: - — c: 0 Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductoras* UFC/g — n: 5 — m: < 10 — M: 10 — c: 2 Recuento de coliformes totales en placa UFC/g — n: 5 — m: < 10 — M: - — c: 0 Recuento de *Escherichia coli* UFC/g Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. **REQUISITO** — **n** — **c** — **m** — **M** Mohos y levaduras — 5 — 2 — 10^3 ufc/g — $2x10^3$ ufc/g 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."
10	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladas 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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 items 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 habian 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 Montanchez 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

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus 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 Especias 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.

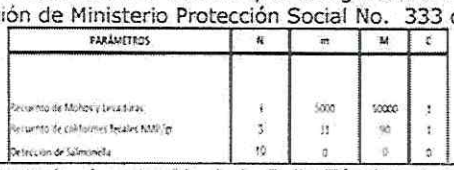
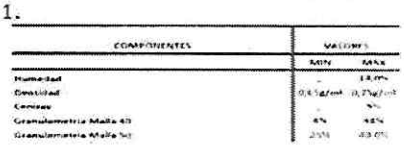
REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001559 Unidad *500g SAP 200000205 Unidad * 125 g

		<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002755 color * 500gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds. SAP 200002755 color * 500gr 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 - 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 plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS

	VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (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.  PARÁMETROS | N | m | M | C Recuento de Mohos y Levaduras | 5 | 5000 | 50000 | 1 Recuento de coliformes fecales NMP/g | 5 | 11 | 90 | 1 Detección de Salmonella | 10 | 0 | 0 | 0  COMPONENTES | VALORES MIN | MAX Humedad | – | 13,0% Densidad | 0,4 g/cm3 | 0,7 g/cm3 Cenizas | – | 5% Granulometría Malla 40 | 6% | 48% Granulometría Malla 50 | 25% | 49,0%
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 empacado". 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 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991 **PARÁMETROS** | **N** | **m** | **M** | **C** NMP Coliformes Fecales | 3 | 4 | 40 | 1 Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g | 3 | 100 | 1000 | 1 *Bacillus cereus* / g | 3 | 100 | 1000 | 1 Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 3000 | 5000 | 1 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas,

	norma aplicable al producto **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 | - Bascillus 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 requerirse 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	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	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 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					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 (*Cominum cyminum*), 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:

REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)
Humedad	–	14%
Cenizas	–	12%
Cenizas Insolubles	–	4
Fibra Bruta	–	30
Aceite esencial	1.5	–

Requisitos fisicoquímicos comino- Resolución 4241 de1991.

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

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y Levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus 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 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

	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 requerirse 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.

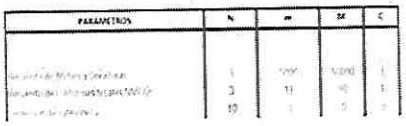
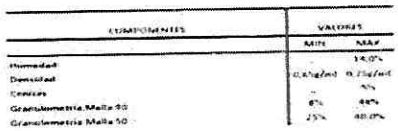
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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 plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (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.  
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 REQUERMIENTOS...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 empacado". 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 de1991

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

	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto **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 / - Bascillus 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 200002756 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: 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.*

	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 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				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		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 Fisicoquímicos	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	Fríjol 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 fríjol 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:

	REQUISITO / VALORES X GR. (MIN / MAX) Granos secos MOHOS: 10^4 / 10^5
4	Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16594 y SAP 200000262. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 36752 a 29330 Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el tem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así: REQUISITO / % MAX EN MASA: MATERIA DURA 0.0; GRANOS DAÑADOS 1.0; GRANOS PARTIDOS 0.5; GRANOS ABIERTOS 0.5; VARIEDAD DE CONTRASTE 1.0; VARIEDADES 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 emito 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	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 Garcia 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 Montanchez 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	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 horneo 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 Fisicoquímicos	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 fisicoquimicos 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.

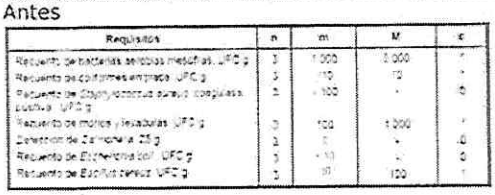
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o

	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 SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. 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 empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV). Expedido por el Ente territorial de salud. 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. *Cambios realizados por JPMR Agosto/2021.*
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. Antes  Despues **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 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". *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 Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia 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 Montanchez 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	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 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 Fisicoquímicos	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 fisicoquimicos 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 Protpección 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 categoria 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 minino 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 requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
7	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molienda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado." Y se ajusta así: *"El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción."* Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
8	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En información del empaque se modifica requerimientos. Se ajusta requerimientos de vida útil.
9	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP para presentación mínimo 188 gr. Se incluye presentación *"peso neto del producto a mínimo 188 gramos"*, teniendo en cuenta las presentaciones existentes en el mercado ajustando así el contenido y presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr - 2021*
10	Se Incluye Código SAP 200002212, galleta salada min 300 g x 3 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 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 mesofilas, UFC/g	3	1000	5 000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacillus cereus, UFC/g	3	10	100	1

	<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>10^2 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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 fisicoquímicos se retira el componente de plomo y se traslada al ítem, de otras caracteristicas 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 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 Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia 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 Montanchez 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	

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

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETAS DE LECHE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002415 ✓
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo 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 Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componente	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		5.0
Grasa (%)		20
Proteína (%)	2.0	
Cenizas (%)		3.0
pH	4.5	9.5

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así:

Metal	Contenido
Plomo, como Pb mg/kg	0.2

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

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas Requisitos — valores Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g — 10.000 Recuento de coliformes totales N.M.P. — 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g — <100 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g — 100 Recuento de E. Coli/g — Negativa Se incluyen los Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 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 | --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye paquete por 21 unidades. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolucion 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"

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


HOJA EN BLANCO

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO 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 Fisicoquímicos	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 fisicoquimicos 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 *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento Bacilus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No Aplica

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

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

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. 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				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO 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 horneo de una masa liquida (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 ESPECIFICOS	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 Fisicoquimicos	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 fraccion en masa en base seca.: 2.0 / - Humedad, en %: - / 14.0 *Requisitos fisicoquimicos 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 mesofilas, UFC/g: 3 / 1 000 / 5 000 / 1 Recuento de coliformes en placa, UFC/g: 3 / <10 / 10 / 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g: 3 / < 100 / - / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g: 3 / 100 / 1 000 / 1 Deteccion de *Salmonella* 25 g: 3 / 0 / - / 0 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g: 3 / < 10 / - / 0 Recuento de *Bacillus cereus* UFC/g: 3 / 10 / 100 / 1 *Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor caracteristico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales: Componente: Plomo, como Pb (mg/kg) / Contenido: 0.2

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000297- Paquete por 24 unidades. SAP 200000298 - Paquete por 18 unidades. SAP 200002485 – Paquete * 115 gr SAP 200002222 - Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr SAP 200000299- Unidad de producto con peso mínimo de 27 gr SAP 200002365- Unidad de producto con peso mínimo de 24 gr. SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer *50 Gr SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	La unidad de producto debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) galletas. Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión, Espesor: entre 20 a 25 micras. Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (1) mes después de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

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

4	Se incluye código SAP 200002485 – Paquete * 115 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación de la SGOL *Cambios realizados por JPMR Abr/2022.*
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Nororiente, 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	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	Por Ausencia Fuentes N.
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	25 NOV 2022	

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

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

Referencia la NTC 4305:2008

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

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

Requisitos Nutricionales: N/A

Otras características: La salsa/aderezo deberá presentar las siguientes características organolépticas:

	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

		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:

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como acido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.6	4.1
Cloruros (como NaCl)	1.0	1.8
Extracto etereo % m/m	31	-
Acidos grasos libres en el aceite separado (expresado como acido oleico en % m/m)	-	0.05
Indice de peroxido en el aceite separado expresado como meq de 02/kg	-	15
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	Párametro
Recuento de mesófilos / g	500
NMP Coliformes totales / g	<3
NMP Coliformes fecales / g	<3
Recuento de hongos / levaduras / g	20
Recuento de Samonella / 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 especies y aditivos permitidos. Se ajustan los ingredientes del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, así:

	Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, 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	Párametro
Recuento de mesófilos / g	500
NMP Coliformes totales / g	<3
NMP Coliformes fecales / g	<3
Recuento de hongos / levaduras / g	20
Recuento de Samonella / 25 g	Negativa

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofilicos/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

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

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

Se modifica requisitos microbiológicos de la resolución 17882 de 1995 por la 1407 de 2022.

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofilicos/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	<10² 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

	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.
8	Se cambia nombre de MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS a SALSA/ADEREZO DE MAYONESA, lo anterior debido a que según NTC 1756:2014 el término "MAYONESA" hace referencia al producto que se presenta en forma de emulsión y que es obtenida a partir de aceites vegetales comestibles refinados, vinagre, sal, huevo, adicionado o no de aditivos, y de acuerdo a los ingredientes contemplados en esta ficha técnica aluden a la salsa/aderezo 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 en masa	>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 caracteristicas del producto se elimina la palabra y se reemplaza por salsa/aderezo 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 especificamente 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 nítida este producto de la mayonesa norma", lo anterior se debe a que es salsa/aderezo 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.*

9	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	

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 Montanchez 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	

HOJA EN BLANCO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 (Brassica hirta moench), mostaza café (Brassica juncea) o mostaza negra (Brassica nigra); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISTOS	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 fisicoquímicos Mostaza - Resolución 19021 de 1985

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

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

Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas OLOR: Característico y libre de olores extraños SABOR: Característico y libre de sabores extraños APARIENCIA: Producto de consistencia uniforme de acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.

		REQUISTOS / MÍNIMO % / MÁXIMO Parahidroxibenzil-isoliocianalo de alilo: 0.35 / ---- Carboximetilcelulosa de sodio: / 5° Resolución 19021 de 1985 Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son: Contaminantes: Arsenico como As; Plomo como Pb Limite máximo, en mg/kg: 0,1; 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 requirieren 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

<table>
<tr><td></td><td>base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: -Resolución 19021 de 1985.
Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así:
<table><tr><td>Contaminantes</td><td>Limite máximo, en mg/kg</td></tr><tr><td>Arsenico como As</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Plomo como Pb</td><td>0,1</td></tr></table>En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo 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 empacado.
En certificaciones de proveedor: se cambia por: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)
Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>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</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985
<table><tr><td></td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos mesofilicos/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Esporas clostridium-sulfito Reductor/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr></table>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table>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.</td></tr>
</table>

10	Se realizó cambio en presentación de producto la palabra galones por unidades asi: 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 util 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. MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO / DESVIACION Proteina (%): 3.6 / -- Grasa (%): 3.3 / -- Carbohidratos (%): 14.1 / -- Calorias (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 minima. *Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.*
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. *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*
13	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002763 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: 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 especificas 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	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	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 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	

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 ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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 fisicoquimicos Panela – Resolución 779 de 2006

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

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

Requisitos microbiologicos Panela- NTC 1311

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;

		d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
REQUISITOS NORMATIVOS		Res No.779/2006, 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 vehiculo 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**

Continua Ficha Técnica de Producto ...

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 Practicas, 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 amplia 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 requerirse 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 especificas 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 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	

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 (Lycopersicum esculentum) 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

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

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.

Metales pesados	Limites Máximo en ppm
Arsénico	1.0
Plomo	2.0
Cobre	2.5
Estaño	150.0

Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000678** Unidad *190g embalada en caja *24 unidades **SAP 200000677** Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades **SAP 200001417** Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades **SAP 200001929** Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. **SAP 200002372** Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (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 200002761** salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	**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 empacado.
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.

2

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

Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:

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

Requisito	Parámetro
Recuento mesofilos aerobios. UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductora. UFC / g	<10
Recuento de mohos (M) y levaudras (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

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

Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg
Arsénico	1.0
Plomo	2.0
Cobre	2.5
Estaño	150.0

Metales pesados	Limite Máximo en ppm
Arsénico	1.0
Plomo	2.0
Cobre	2.5
Estaño	150.0

Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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)

3

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 fisicoquimicos y microbiológicos así:

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-
Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31	-

Caracteristicas	Mínimo	Máximo
Total sólidos solubles por lectura refractométrica a 20° Sólidos totales en % en masa	29.0 31.0	38.0

Requisito	Parámetro
Recuento mesofilos aerobios. UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductora. UFC / g	<10
Recuento de mohos (M) y levaudras (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 mesofilitos / 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 caracteristicas 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 fisico quimicos, 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 logistico 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
9	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984 **Requisito** / **Parámetro** Recuento microorganismos mesofilicos/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 **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.
10	En descripción de **Presentación del Producto** se cambia la palabra galones por unidades: **Antes**: Unidad *4150g embalada en caja *4 galones; Unidad *3000g embalada en caja *4 galones **Ahora**: Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades; Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades
11	En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requsitos establecidos en ela NTC 291 de 2008 **ANTES** **Componente** / **Minimo** / **Máximo** Solidos Totales fracción de masa (%): 31 0 / – Solidos solubles por refractometro a 20 °C: 29 0 / – Acidez (exp Como Ac Acetico) Fraccion de masa en %: 0 85 / – pH a 20°C: – / 4 3 Consistencia Boswilhc cm /30 s a 20°C: – / 7 0 Cloruro de sodio fracción en masa en %: – / 4 0 Colorantes solo en mezcla (ppm): – / 250 *Requisitos fisicoquimicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización)* **DESPUES** **Requisito** / **Limite Minimo** / **Limite Maximo** Solidos totales fraccion de masa en %: 31 Solidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C: 29 pH a 20°C: 4 3 Cloruro de sodio NaCl Fraccion en masa en %: 4 0 Contenido Bostwich cm /30 s a 20 °C: 7 0 Acidez expresado como acido acetico Fracción de masa en %: 0 85 *Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008* De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo

	en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización) que se actualizó. En requisito normativo y rotulado se agrega el texto " y las demás que las sustituyan, modifiquen o 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 requerirse 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 Montanchez 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	

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 sazonadora 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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisito: pH a 20°C — Mínimo: — — Máximo: 4.0 *Requisitos fisicoquímicos 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: **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 vehiculo 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.

<table>
<tr><td>2</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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 requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>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 Solidos 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".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000682 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305
<table>
<tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<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 Staphylococcus coagulasa 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 Lactobacillus, UFC/g (*)
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas</td><td>3</td><td>300</td><td>1 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.</td><td>3</td><td><100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp /25g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g 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>
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.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01
Se cambia en presentación de producto galones por unidad
<table>
<tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

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 requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002769 vinagre galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 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) *Cambios realizados por IMRC/Abril 2021*
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, ya que la anterior se encontraba como pantallazo y no era clara la imagen, adicional se agrega el año de la NTC 2188/2012. En requisitos normativos se retira la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 y se actualiza por la resolución 810 de 2021. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años" *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR*
9	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002745en 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: 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. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*
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 requerirse 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. *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 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	

(2)

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**AREQUIPE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053 / SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001186 / SAP 200001213 / SAP 200001228 / SAP 200001242 / SAP 200002087 / SAP 200002250
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	**Arequipe**
Materia grasa, fracción de masa, min, en %	7,0
Sólidos lácteos no grasos, fracción de masa, min, en %	17,0
Humedad, fracción de masa, máx en %	30
Cenizas, fracción de masa, máx en %	2,0
Índice de *Reichert Meissl*, fracción de masa, máx en %	23 - 32
Almidones	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757:2021

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
		Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
		Requisitos Microbiológicos: 1,1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.			

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3757:2021, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000051 AREQUIPE *500 gr. SAP 200000052 AREQUIPE REPOSTERIA *5 kg, en caja *4 unidades. SAP 200000053 AREQUIPE REPOSTERIA * GALON SAP 200000054 AREQUIPE TARRO *250 g SAP 200000873 AREQUIPE DOY PACK LECHE DESLACT *250 g SAP 200001186 AREQUIPE * 50 gr en display por 10 unidades. SAP 200001213 AREQUIPE EN MANGA * 18 K SAP 200001228 AREQUIPE *200-220 g, en caja x 75 unidades. SAP 200001242 AREQUIPE *50 gr SAP 200002087 AREQUIPE *250 gr. SAP 200002250 AREQUIPE *200 gr.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 / SAP 200002250: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200001213 Envase plástico en forma de manga. SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053: Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC - Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
6	Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
7	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757 Requisito / n / m / M / c Recuento de coliformes, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g / 5 / < 10 / – / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / 100 / 200 / 2 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco. REQUISITO / n / c / m / M Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 0 / $<10^2$ ufc/g / --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se actualiza requisitos fisicoquímicos a la versión NTC 3757:2021 En Presentación del Producto, Empaque y/o Embalaje se incluyen y se actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TC, de materiales existentes para este producto. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**ESENCIAS PARA PANADERIA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001605 / SAP 200000303 / SAP 200000246 / SAP200000247 / SAP 200002706
	Clasificación	Suministros de Panaderia
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de quimicos aromáticos odoriferos y saporíferos en medios hidroalcohólicos, con notas lácteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alicoradas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Glicerina y/o propilenglicol, Alcohol potable, sacarosa, CMC (Carboxil – Metil- Celulosa), preservantes, saborizantes y /o colorantes certificados.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Apariencia: El liquido debe ser traslucido y/o ligeramente turbios, libres de partículas extrañas de olores y sabores característicos. Es te producto contempla una dosis proporcionada según formula de cada producto terminado, su exceso puede generar afectaciones en sabor y olor en el producto terminado. Las caracteristicas de las esencias deben ser entregadas de acuerdo a la solicitud del cliente.
	Contenido	SAP 200000303 El producto debe contener mínimo 3750 ml. SAP 200001605 El producto debe contener mínimo 3800 ml SAP 200000246 El producto debe contener mínimo 500 ml. SAP 200000247 El producto debe contener mínimo 60 ml SAP 200002706 El producto debe contener mínimo 1000 ml.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 2606 de 2009, Resolución 13402 de 1985.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Solidos Totales Grados Brix	23	27
Indice de refracción a 25°C	1,3573	1,4000
Densidad a 25°C	0,916	0,946

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LEVADURA PARA PANIFICACIÓN**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000418 / SAP 200000419 SAP 200001610 / SAP 200001807
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Cultivo puro obtenido a partir de fermentación controlada de Saccharomyces Cerevisae, que ha crecido en un medio nutritivo adecuado, de acuerdo al contenido de humedad se clasifica en: - La levadura fresca puede presentarse en bloque o granel, con textura moldeable hasta textura desmenuzable. - La levadura seca es sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Levadura (Saccharomyces Cerevisiae), Monoestearato de Sorbitán, ácido ascórbico.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	**Levadura fresca**	**Levadura Seca**
Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo
Materia seca, en %	30,0 mínimo	91,0 mínimo
Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40,0 mínimo	40,0 mínimo
Fosfatos como P_2O_5 en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo
Cenizas en base seca, en %	6,0 máximo	8,7 máximo
pH solución al 10%	3,5 mínimo	3,5 mínimo
Porcentaje de células vivas	90,0 mínimo	65,0 mínimo

NTC 1807 – Requisitos fisicoquímicos Levadura fresca y seca

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	**n**	**c**	**m**	**M**
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	0	<10	--
Detección de Salmonella spp/25g	5	0	Ausencia	--
Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	<100

NTC 1807 – Requisitos microbiológicos para Levadura

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación. No debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable. El color característico debe ser Beige. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud.

		Para la levadura fresca, la textura o consistencia puede ser moldeable hasta una textura friable/desmenuzable.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1807:2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000418 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000419 Levadura seca x 500 gr. SAP 200001610 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200001807 Levadura activa seca x 1000 gr.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001610 / SAP 200000418 / SAP 200000419 Caja de 20 und x 500 g. SAP 200001807 Caja de 10 und. x 1000 gr. Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacío.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Mínimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenarse en frio.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe realizarse evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales.
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:		**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002711, Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos basado en NTC 1807 – levadura instantánea, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En descripción de producto se retira el texto "el cual ha sido deshidratado por un método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacado al vacío", por ser una descripción de

	levadura instantánea y se incluye el texto para levadura fresca con textura moldeable hasta textura desmenuzable. En condiciones de transporte se retira el texto "Transporte en vehiculo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar, se cambia por el texto "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 capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe realizarse evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales." *Cambios realizados por MCRG May 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PÁGINA EN BLANCO