

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

PRODUCTO / NOMBRE	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 Físicoquímicos	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 físicoquímicos Arequipe -Tabla 1 - NTC 3757:2021			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
		Mohos y levaduras	5	2	10 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 caramelización de los azúcares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.			

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3757:2021, 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:

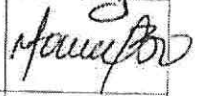
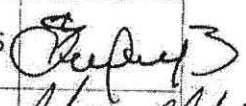
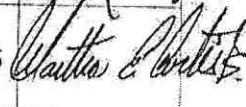
MAYO 2025

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 Arequipa 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipa. 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. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021</i>																									
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. <i>Cambios realizados por IMRC Dic /2021</i>																									
7	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipa -Tabla 2 - NTC 3757																									
	<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de coliformes, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>5</td><td>< 10</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>2</td></tr></table>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	< 10	—	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2
	Requisito	n	m	M	c																					
	Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2																					
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	< 10	—	0																					
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2																						
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																						
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipa y manjar blanco.																										
<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 ufc/g</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td><10² ufc/g</td><td>---</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---											
REQUISITO	n	c	m	M																						
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---																						
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. <i>Cambios realizados por MCRG May /2025.</i>																									

	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 Sanchez 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	

1-2.

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	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 odoríferos y saporíferos en medios hidroalcohólicos, con notas lácteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alicoradas.

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

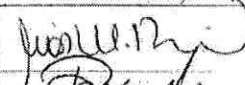
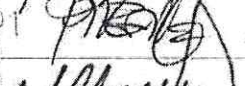
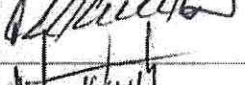
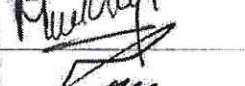
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000303 El producto debe contener mínimo 3750 ml. SAP 200001605 El producto debe contener mínimo 3800 ml SAP 200000246 El producto debe contener mínimo 500 ml. SAP 200000247 El producto debe contener mínimo 60 ml SAP 200002706 El producto debe contener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

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

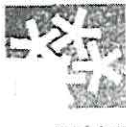
		microbiológica. Las esencias si productos alimenticios, deben evitar almacenarse como materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2021
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona código SAP 200002706, se modifica condiciones en contenido, presentación del producto y empaque.

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

3-3

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

PRODUCTO / NOMBRE		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 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>, 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 (<i>Saccharomyces Cerevisiae</i>), Monoestearato de Sorbitán, ácido ascórbico.					
Requisitos Físicoquímicos	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 ₂ O 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 físicoquímicos Levadura fresca y seca						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:					
	Requisitos	n	c	m		
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10		
	Detección de <i>Salmonella</i> spp/25g	5	0	Ausencia		
	Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10		
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 frío.
--	--

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.
----------------------------------	---

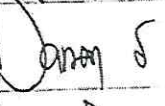
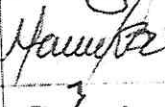
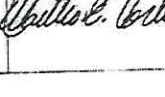
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - 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 vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar, 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 capítulo 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

2-5

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001607 / SAP 200001049 / SAP 200002247 / SAP 200002486 / SAP 200002789
	Clasificación	Harina de Trigo
	Descripción del Producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común <i>Triticum aestivum</i> L., o trigo ramificado, <i>Triticum compactum</i> Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables																																									
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Humedad en %</td><td>-</td><td>14,5</td></tr><tr><td>Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca</td><td>7,0</td><td>-</td></tr></table> <i>Requisitos físicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)</i>							REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad en %	-	14,5	Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-																								
REQUISITO	PARÁMETROS																																									
	MÍNIMO	MÁXIMO																																								
Humedad en %	-	14,5																																								
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-																																								
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3*10³ Ufc/g</td><td>5*10³ Ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli⁽¹⁾</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>10Ufc/g</td><td>10² Ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>5*10² Ufc/g</td><td>1*10³ Ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella Spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25 g</td><td>---</td></tr></table> Requisitos microbiológicos de harinas y mezclas crudas (incluye salvado de trigo) Resolución 1407 de 2022							Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M	Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g	Escherichia Coli ⁽¹⁾	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g	Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ² Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g	Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M																																				
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g																																				
Escherichia Coli ⁽¹⁾	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g																																				
Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ² Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g																																				
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---																																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																									
Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada																																									

	kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996 La suma de aflatoxinas B₁, B₂; G₁ y G₂ no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg <table><tr><th>METAL</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Plomo, mg/kg</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Cadmio, mg/kg</td><td>0,2</td></tr></table> Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)	METAL	LÍMITE MÁXIMO	Plomo, mg/kg	0,2	Cadmio, mg/kg	0,2
METAL	LÍMITE MÁXIMO						
Plomo, mg/kg	0,2						
Cadmio, mg/kg	0,2						

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001607 Unidad *500 gr embalada en paca *12 o 12,5 Kg SAP 200002486 Unidad *1000 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001049 Bulto X 12.5 Kilogramos SAP 200002247 Bulto x 25 kilogramos SAP 200002789 Harina De Trigo Fortificada * 500 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001607 / SAP 200002486 / SAP 200002789 empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final. SAP 200001049 / SAP 200002247. El saco debe ser de poliolefina por 12,5 y 25 kilos, respectivamente y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023. Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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

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

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

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

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

10	Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.																																																																	
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 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.																																																																	
12	Se incluye código SAP 200002486 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Cambios realizados por JPMR Abr/2022.																																																																	
13	Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022. <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>200000</td><td>300000</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10</td><td>—</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>3000</td><td>5000</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>500</td><td>1000</td></tr></table> Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización) <table><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo, clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3*10³ Ufc/g</td><td>5*10³ Ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli¹</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>10Ufc/g</td><td>10²Ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>5*10³ Ufc/g</td><td>1*10³ Ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella Spp.</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25 g</td><td>—</td></tr></table> Requisitos microbiológicos de harina s y mezclas crudas incluye salvadore trigo) En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011. Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años".	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000	300000	Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	0	< 10	—	Detección de Salmonella 25 g	5	0	Ausencia	—	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	5	2	500	1000	Parámetro	Caso	Muestreo, clase	n	c	m	M	Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g	Escherichia Coli ¹	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g	Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ³ Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g	Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—
Requisitos	n	c	m	M																																																														
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000	300000																																																														
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	0	< 10	—																																																														
Detección de Salmonella 25 g	5	0	Ausencia	—																																																														
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000																																																														
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	5	2	500	1000																																																														
Parámetro	Caso	Muestreo, clase	n	c	m	M																																																												
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3*10 ³ Ufc/g	5*10 ³ Ufc/g																																																												
Escherichia Coli ¹	5	3	5	0	10Ufc/g	10 ² Ufc/g																																																												
Bacillus Cereus	7	3	5	2	5*10 ³ Ufc/g	1*10 ³ Ufc/g																																																												
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	—																																																												
14	Actualización a Versión 02, Formato PA-FO-75 Se cambia vida útil de 12 meses a una vida útil entre los 8 a 12 meses, por solicitud de la regional Caribe, teniendo en cuenta las condiciones ambientales y de almacenamiento de la zona los fabricantes garantizan una vida útil menos a un año.																																																																	
15	En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002789 Harina De Trigo Fortificada * 500 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	2 8 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	2 8 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	2 8 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	2 8 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	2 8 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	2 8 ABR 2025	

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

espacio en blanco

4-4

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

PRODUCTO / NOMBRE	MARGARINA INDUSTRIAL
-------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002731 / SAP 200002732 / SAP 500000230 SAP 200000450 / SAP 200000453 / SAP 200001612
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Requisito	Mínimo		Máximo	
		Contenido de grasa, % (m/m)	65		--	
		Humedad en % (m/m)	--		31	
		Cloruro de sodio (NaCl), % (m/m)	--		3,5	
		Acidez como ácido oleico, en %	--		0,3	
		Punto de fusión, °C			46	
		Índice de peróxido, meq O ₂ /Kg de grasa			5	
	Resolución 2154 de 2012 - Requisitos físicoquímicos Margarina Industrial					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Requisitos	n	c	m	M
		Staphylococcus aureus coagulasa positiva **UFC/g	5	1	<100	100
Mohos y levaduras * UFC/g		5	1	100	1000	
E. coli, UFC/g		5	0	<10	--	
Detección de Salmonella **/25 g		5	0	Ausencia	--	
Detección de Listeria monocytogenes **/25 g		5	0	Ausencia	--	
*Cuando tiene especias **Cuando tiene leche, especias						
Resolución 2154 de 2012 - Requisitos microbiológicos Margarina Industrial						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o					

		el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pastelería y repostería..
--	--	--

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2154 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002731 MARGARINA CROISSANT PANADERIA *1000 gr. SAP 200002732 MARGARINA INDUSTRIAL PANADERIA *1000 gr. SAP 200000450 MARGARINA *1 KG SAP 200000453 MARGARINA INDUSTRIAL UND *15 KG SAP 200001612 MARGARINA INDUSTRIAL SAP 500000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
--	---

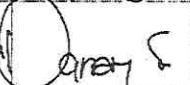
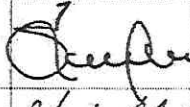
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. No debe almacenarse ni transportarse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

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
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002731 y 200002732, cambia la clasificación basada en Sistema SAP, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a Resolución 2154 de 2012 y microbiológicos basado en la NTC 250, El contenido y la presentación del producto se cambia teniendo en cuenta los códigos adicionados, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos microbiológicos se actualizan a la Resolución 2154 de 2012 - Requisitos microbiológicos Margarina Industrial, teniendo en cuenta la no aplicabilidad de la Resolución 1407 de 2022 para la margarina industrial. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200000450 / SAP 200000453 / SAP 200001612 y se ajustan las descripciones de todos los materiales de acuerdo al SAP. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. En 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 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	

MARGARINA EN BLANCO