

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

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
ESPECÍFICOS

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
Fisicoquímicos

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 fisicoquímicos 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

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 *Triticum aestivum* L., o trigo ramificado, *Triticum compactum* 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
Fisicoquímicos

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

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad en %	-	14,5
Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca	7,0	-

Requisitos fisicoquímicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

Requisitos
Microbiológicos

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

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	3×10^3 Ufc/g	5×10^3 Ufc/g
Escherichia Coli ⁽¹⁾	5	3	5	0	10Ufc/g	10^2 Ufc/g
Bacillus Cereus	7	3	5	2	5×10^2 Ufc/g	1×10^3 Ufc/g
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Requisitos microbiológicos de harinas y mezclas crudas (incluye salvado de trigo) Resolución 1407 de 2022

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:

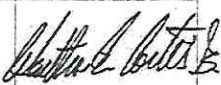
ABRIL 2025

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 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 NTC 267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas, pero en alimentos de consumo animal.
7	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 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. <i>Cambios realizados por JPMR Jul/21.</i>																																																																	
12	Se incluye código SAP 200002486 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. <i>Cambios realizados por JPMR Abr/2022.</i>																																																																	
13	Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022. <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>C</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><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></tbody></table> Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización) <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3*10⁴ Ufc/g</td><td>5*10⁴ Ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</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*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></tbody></table> Requisitos microbiológicos de harina s y mezclas crudas (incluye salvado de trigo) En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011. Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / 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 ⁴ Ufc/g	5*10 ⁴ Ufc/g	Escherichia Coli	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	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 ⁴ Ufc/g	5*10 ⁴ Ufc/g																																																												
Escherichia Coli	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	—																																																												
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. <i>Cambios realizados por MCRG Abr 2025.</i>																																																																	

	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

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

BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

REQUISITOS
GENERALES

Código

200000311 / 200000314 / 200000323 / 200000316 /
200000317 / 200000769 / 200000306 / 200000307 /
200000308 / 200000312 / 200001792 / 200000796 /
200001731 / 20000324 / 200001794 / 200002387 /
200001793 / 200001606 / 200000313 / 200002317 /
200002443 / 200001197 / 200001198 / 20001199 /
200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782

Clasificación

Bebidas

Descripción
del Producto

Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Ingredientes

Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (sólidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

PARAMETRO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	5	2	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Esporas clostridium sulfito reductor	5	0	<1 Ufc/100 ml	

Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.

Requisitos
Nutricionales

No aplica

Otras

Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin

	características del producto	sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
--	------------------------------	---

REQUISITOS NORMATIVOS

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

**EMPAQUE /
EMBALAJE Y
ROTULADO****Presentación
del Producto**

SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml ✓
 SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml ✓
 SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml ✓
 SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml
 SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml
 SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml
 SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml ✓
 SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml
 SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml ✓
 SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml ✓
 SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores
 SAP 200000796 Gaseosa * 350 ml
 SAP 200001731 Gaseosa * 330 ml, material creado para comedores
 SAP 200000324 Gaseosa * 400 ml
 SAP 200001794 Gaseosa * 400 ml, material creado para comedores
 SAP 200002387 Gaseosa * 500 ml, material creado para comedores
 SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores
 SAP 200001606 Gaseosa * 3000 ml, material creado para comedores
 SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml ✓
 SAP 200002317 Gaseosa * 3125 ml- Six Pack, material creado para comedores
 SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores
 SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo * 250 ML
 SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo * 500 ML
 SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo * 600 ML material creado para comedores
 SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo * 1.5 L
 SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo * 2.5 L
 SAP 200002783 Gaseosa PET * 250 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
 SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.

**Empaque y/o
Embalaje**

Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración.

		El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

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

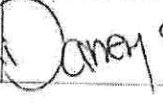
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
----------------------------------	--

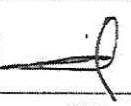
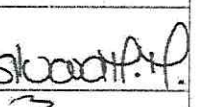
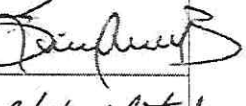
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Puede Presentar: - Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml. En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto

5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.																																																																																																			
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".																																																																																																			
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.																																																																																																			
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.																																																																																																			
9	Fecha de modificación: 09/01/2024. En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: <table><thead><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="6">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td><td>Aerobios mesófilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr><tr><td>Recuento de mohos UFC/ML</td><td>10</td><td>50</td><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras UF/mL</td><td>10</td><td>25</td><td>Escherichia coli (9</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de E coli en UFC/mL</td><td><10</td><td>-</td><td>Esporas clostridium sulfito reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td>-</td><td colspan="7"></td></tr><tr><td>Recuento de mohos en UFC/mL</td><td>0</td><td><10</td><td colspan="7"></td></tr><tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td><td colspan="7"></td></tr><tr><td>Recuento de E coli en UFC/mL</td><td>-</td><td>-</td><td colspan="7"></td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020-Tabla 3. El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack". En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados por DASR enero de 2024.	ANTES			DESPUÉS						Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml	Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de levaduras UF/mL	10	25	Escherichia coli (9	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de E coli en UFC/mL	<10	-	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Bebidas pasteurizadas	0	-								Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10								Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10								Recuento de E coli en UFC/mL	-	-							
ANTES			DESPUÉS																																																																																																	
Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																																																																																											
Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml																																																																																											
Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de levaduras UF/mL	10	25	Escherichia coli (9	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de E coli en UFC/mL	<10	-	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Bebidas pasteurizadas	0	-																																																																																																		
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10																																																																																																		
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10																																																																																																		
Recuento de E coli en UFC/mL	-	-																																																																																																		
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASR AGO de 2024.																																																																																																			
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml, SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000796 Gaseosa *350 ml, SAP 200000324 Gaseosa *400 ml, SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.																																																																																																			
12	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye los materiales SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml y SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml., estos materiales son 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	2 8 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	2 8 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	2 8 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	2 8 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	2 8 ABR 2025	

Espacio en blanco

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200001128 / 200001132 / 200000913 / 200000014 / 200000015 / 200002067 / 200001134 / 200001136 / 200001137 / 200000798 / 200002785
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada						
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione.						
		Características	Expresadas en				Valor máximo permitido	
		Color	Unidades platino cobalto UPC				15	
		Olor y sabor	Inobjetable					
		Turbiedad	UNT				2	
		Solidos totales	Mg/L				200	
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:						
		PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
		Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
Escherichia coli (9) (10)		N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)		N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	
Requisitos Nutricionales	Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada ⁽⁸⁾							
	No Aplica							
	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con						

		buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lit y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lit. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td><td>0.2 mg/lit</td><td>0.5 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud 12186 de 1991	Parámetro	Mínimo	Máximo	Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit
Parámetro	Mínimo	Máximo						
Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit						

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001128 contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 contenido neto del producto debe ser de 300ml. SAP 200000017 contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 contenido neto del producto debe ser de 600ml. ✓ SAP 200001134 contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 contenido neto del producto debe ser de 20 L. ✓ <u>SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque

	como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
--	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses
--	--

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

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	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior y se unifica FTP con presentación Botellón 20 Litros y presentación 5L, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																									
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se ajusta Código SAP 200000798 Botellón de 20 lt, que por error de digitación estaba como 200007980. <i>Cambios realizados por JPMR Nov/2021.</i>																																									
4	Fecha de modificación: 06/01/2024. - Se elimina de requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar", y se agrega el texto El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución 2115 de 2007. - Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 2115:2017 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera: <table><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="3">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Características</th><th>Expresadas en</th><th>Valor máximo permitido</th><th>Características físicas</th><th>Expresadas como</th><th>Valor máximo aceptable</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Cobalto UPC</td><td>15</td><td>Color aparente</td><td>UPC</td><td>15</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td rowspan="2">Unidades Nefelométricas</td><td>Inobjetable</td><td>Olor y sabor</td><td>Aceptable o no aceptable</td><td>Aceptable</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>2</td><td>Turbiedad</td><td>UNT</td><td>2</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-9.0</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Se realiza actualización de requisitos microbiológicos de acuerdo a la Requisitos tomados de la resolución	ANTES			DESPUÉS			Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Color aparente	UPC	15	Olor y sabor	Unidades Nefelométricas	Inobjetable	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Turbiedad	2	Turbiedad	UNT	2	Sólidos totales	Mg/L	200				pH		6.5-9.0			
ANTES			DESPUÉS																																							
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable																																					
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Color aparente	UPC	15																																					
Olor y sabor	Unidades Nefelométricas	Inobjetable	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable																																					
Turbiedad		2	Turbiedad	UNT	2																																					
Sólidos totales	Mg/L	200																																								
pH		6.5-9.0																																								

1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera:

ANTES

	n	M	M	c
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2'100ml	0
NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2'100ml	0
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	< 2'100ml	0

DESPUES

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	n
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	< 1 ufc/100 ml	..
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	< 1 ufc/100 ml	..
Pseudomonas aeruginosa (9) (10)	N/A	3	5	0	< 1 ufc/100 ml	..

- En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado "y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla:

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0.5 mg/lit	1.0 mg/lit
Cloro total	0.6 mg/lit	1.2 mg/lit

- Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
- En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115:2007
- En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años." *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

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

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

ANTES

Características físicas	Expresadas como	Valor aceptable	máximo
Color aparente	UPC	15	
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	
Turbiedad	UNT	2	

DESPUES

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto U.P.C.	15
Olor y sabor	Inchetable	
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2
Sólidos totales	Mg/L	200
pH		6.5-9.0

5

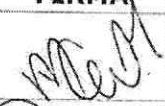
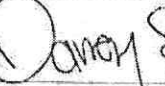
En rotulado se actualiza norma por la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 ya que esta regula los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano

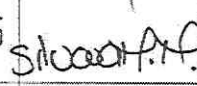
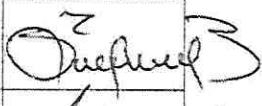
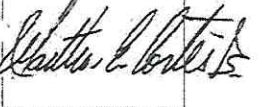
En otras características de producto, se actualiza los parámetros quedando en el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lit y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lit. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro", lo anterior obedece a que estos parámetros son para agua envasada. *Cambios realizados por DASR agosto 2024.*

6

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03

En presentación del producto se incluye el material SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	2 8 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	2 8 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	2 8 ABR 2025	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	2 8 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	2 8 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	2 8 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	2 8 ABR 2025	

Espacio en blanco

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



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

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

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5.5 a 6 L. SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml.
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.
--	---

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

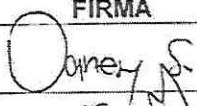
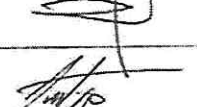
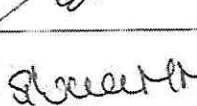
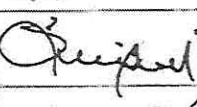
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable
--	---

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

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																								
1	Versión Inicial.																																																								
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																																								
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye la resolución 2674 de 2013																																																								
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 La tabla de requisitos fisicoquímico se actualiza teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo Se actualiza tabla de requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 así: <table><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="5">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Características</th><th>Expresadas en</th><th>Valor máximo permitido</th><th></th><th>n</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Cobalto UPC</td><td>15</td><td>NMP Coliformes Totales</td><td>2</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td></td><td>Inobjetable</td><td>NMP Coliformes Fecales</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>Unidades Nefelométricas</td><td>2</td><td>NMP Pseudomona aeruginosa</td><td>5</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-9.0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Las tablas de otras características del producto se actualizaron teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". <i>Cambios realizados por DASR – ago 2024</i>	ANTES			DESPUÉS					Características	Expresadas en	Valor máximo permitido		n	M	M	c	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	NMP Coliformes Totales	2	-	< 2.100ml	0	Olor y sabor		Inobjetable	NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2.100ml	0	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	NMP Pseudomona aeruginosa	5	-	< 2.100ml	0	Sólidos totales	Mg/L	200						pH		6.5-9.0					
ANTES			DESPUÉS																																																						
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido		n	M	M	c																																																		
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	NMP Coliformes Totales	2	-	< 2.100ml	0																																																		
Olor y sabor		Inobjetable	NMP Coliformes Fecales	3	-	< 2.100ml	0																																																		
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	NMP Pseudomona aeruginosa	5	-	< 2.100ml	0																																																		
Sólidos totales	Mg/L	200																																																							
pH		6.5-9.0																																																							

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

... en blanco

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

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

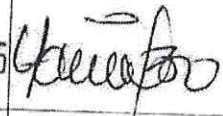
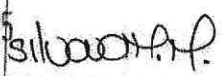
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359 / SAP 200002786
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Requisitos		Parámetros	
				Mínimo	Máximo
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix) *		10	
		pH a 20 °C			4,0
	Requisitos Microbiológicos	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %		0,2	
		*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar			
		Tabla 14 Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013			
		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
		Aerobios mesófilos	5	2	10³ ufc/g
		Mohos y levaduras	5	2	10² ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g
		Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022			
	Requisitos Nutricionales	No aplica			
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.			

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 ✓ SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades. SAP 200002786 <u>Jugo Caja Tetrapack * 200 ML. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.	
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025	
CONTROL DE CAMBIOS		

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																						
1	Versión Inicial.																																																																						
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento. Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos: <table><tr><td>Resolución</td><td>7992</td><td>de</td><td>1991</td></tr><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td></td></tr><tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>—</td><td></td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td><td></td></tr><tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>—</td><td></td></tr></table> Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013 <table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix) *</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td></td><td>4,0</td></tr><tr><td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td><td>0,2</td><td></td></tr></table> * No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar	Resolución	7992	de	1991	Parámetro	Mínimo	Máximo		°Brix	10	—		pH a 20°C	—	4		Acidez como Acido Citrico	0,1	—		Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix) *	10		pH a 20 °C		4,0	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2																																					
Resolución	7992	de	1991																																																																				
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																					
°Brix	10	—																																																																					
pH a 20°C	—	4																																																																					
Acidez como Acido Citrico	0,1	—																																																																					
Requisitos	Parámetros																																																																						
	Mínimo	Máximo																																																																					
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix) *	10																																																																						
pH a 20 °C		4,0																																																																					
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2																																																																						
3	En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022. <table><tr><th colspan="5">Resolución 7992 de 1991</th><th colspan="5">Resolución 1407 de 2022</th></tr><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesófilos/cm</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>3x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm</td><td>3</td><td>5</td><td>25</td><td>1</td><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm</td><td>3</td><td><3</td><td>—</td><td>0</td><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>PTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm</td><td>3</td><td><10</td><td>—</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Resolución 7992 de 1991					Resolución 1407 de 2022					Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M	Recuento microorganismos mesófilos/cm	3	1000	3000	1	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	NMP - Coliformes Totales/cm	3	5	25	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	NMP - Coliformes fecales/cm	3	<3	—	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	PTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm	3	<10	—	0						Recuento Hongos y levaduras/cm	3	100	200	1					
Resolución 7992 de 1991					Resolución 1407 de 2022																																																																		
Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M																																																														
Recuento microorganismos mesófilos/cm	3	1000	3000	1	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																																														
NMP - Coliformes Totales/cm	3	5	25	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																																														
NMP - Coliformes fecales/cm	3	<3	—	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																																														
PTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm	3	<10	—	0																																																																			
Recuento Hongos y levaduras/cm	3	100	200	1																																																																			
4	En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En 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 - Ago 2024. Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML, 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 Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
Comité Asesor de	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	2 8 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	2 8 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	2 8 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	2 8 ABR 2025	

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

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

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

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

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

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

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

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

El producto debe tener vida útil de 90 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente.

El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquillador/ Comercializador**

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

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

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

3

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los Requisitos Microbiológicos de la NTC 4474 y se incluyen Requisitos Microbiológicos 4 5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022.

NTC 4474

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

Resolución 1407 de 2022

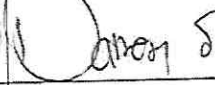
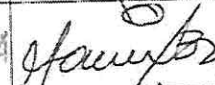
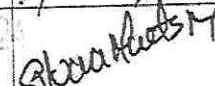
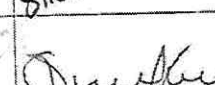
REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

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

En requisitos normativos se incluyen la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen, se retira la Res 2505 de 2004 por ser una norma no relacionada con el producto.

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

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

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

ocio en blanco

4

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001768 / 200002050 ✓
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																					
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																
	Humedad, en %	20	40																																
	pH	4,8	6																																
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>14,8</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2,2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>72,9</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>347</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Humedad (%)	14,8	± 0,4	Grasas (%)	2,2	—	Carbohidratos (%)	72,9	—	Calorías (kcal)	347	—																	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																		
	PROMEDIO	DESVIACION																																	
Humedad (%)	14,8	± 0,4																																	
Grasas (%)	2,2	—																																	
Carbohidratos (%)	72,9	—																																	
Calorías (kcal)	347	—																																	
Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.																																		
Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. ✓ SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos ✓																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

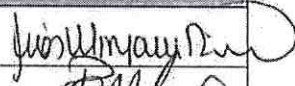
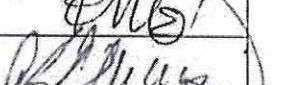
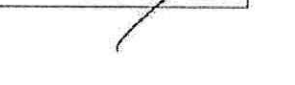
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2020
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04-MAR-2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

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	PAN HAMBURGUESA
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000507 / SAP 200001751 / SAP 200000508 / SAP 200001671 / SAP 200002792
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:				
		Requisitos		Pan de un solo horno (panes blandos)		
			Mínimo	Máximo		
		Humedad, en %	20,0	40,0		
	pH	4,8	6,0			
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-			
	Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horno (panes blandos)					
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				
		Parámetro	n	c	m	M
		Mohos	5	2	2x10 ² ufc/g	---
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
		Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No aplica				
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.				

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, 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 200000507 / SAP 200001751 , El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und SAP 200002792 Pan hamburguesa paquete * 6 UND C/U 60 a 80 GR Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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.

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

El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días al momento de la entrega del producto.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

ABRIL 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).

3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"																																													
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se incluyen los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneado (panes blandos). Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización). <table><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Presencia de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5x10⁵</td><td>10⁶</td></tr><tr><td>Presencia de mohos y levaduras en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10⁴</td><td>10⁵</td></tr><tr><td>Presencia de enterobacterias aerobias en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10⁴</td><td>10⁵</td></tr><tr><td>Presencia de Salmonella en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>---</td></tr><tr><td>Presencia de E. coli en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><10</td><td>---</td></tr></table> <table><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>2x10² ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022 En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye el material SAP 200002792 Pan hamburguesa paquete * 6 UND C/U 60 a 80 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 embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional." En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fechas de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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." En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto." 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 Abr 2025.	Requisitos microbiológicos	n	c	m	M	Presencia de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5x10 ⁵	10 ⁶	Presencia de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	Presencia de enterobacterias aerobias en UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	Presencia de Salmonella en UFC/g	5	0	Ausencia	---	Presencia de E. coli en UFC/g	5	0	<10	---	Parámetro	n	c	m	M	Mohos	5	2	2x10 ² ufc/g	---	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Requisitos microbiológicos	n	c	m	M																																										
Presencia de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5x10 ⁵	10 ⁶																																										
Presencia de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵																																										
Presencia de enterobacterias aerobias en UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵																																										
Presencia de Salmonella en UFC/g	5	0	Ausencia	---																																										
Presencia de E. coli en UFC/g	5	0	<10	---																																										
Parámetro	n	c	m	M																																										
Mohos	5	2	2x10 ² ufc/g	---																																										
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																										

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez 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			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02			
		Página 1 de 3			
Fecha:		23	04	2024	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CROISSANT
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto es de textura suave y crujiente. Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.				
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo		5	0	< 10 ² ufc/g	---	
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	---	
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---		
Requisitos Microbiológicos: 8.3 productos panadería salada, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.					

REQUISITOS NORMATIVOS	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 200001725 UNIDAD *150 G ✓ SAP 200002142 UNIDAD *120 G ✓ SAP 200002316 UNIDAD *20 G MINIMO EN PAQUETE POR 18 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario, embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empackado.
--	--

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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. 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). - 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:

OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO															
1	Versión Inicial.															
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".															
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.															
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se retiran los requisitos fisicoquímicos de pan hojaladre– NTC 1363 (Última Actualización) <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad en %</td><td>20.0</td><td>40.0</td></tr><tr><td>pH</td><td>4.8</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca en fracción en masa en %</td><td>9.0</td><td></td></tr><tr><td>Grasa en fracción en masa en %</td><td>20.0</td><td></td></tr></tbody></table> Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran Requisitos microbiológicos pan -- NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en %	20.0	40.0	pH	4.8	6.0	Proteínas en base seca en fracción en masa en %	9.0		Grasa en fracción en masa en %	20.0	
Requisitos	Mínimo	Máximo														
Humedad en %	20.0	40.0														
pH	4.8	6.0														
Proteínas en base seca en fracción en masa en %	9.0															
Grasa en fracción en masa en %	20.0															

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Salmonella, Shigella, E. coli, Staphylococcus aureus, L. monocytogenes	0	0	100	1000
Aspergillus, Penicillium, Fusarium, Alternaria	0	0	100	1000
Moulds y Yeasts (excepto Candida)	0	0	100	1000
Enterobacteriaceae (excepto E. coli)	0	0	100	1000
Coliformos aerobios	0	0	100	1000
Coliformos totales	0	0	100	1000

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para los materiales y se retira el texto: "El producto debe tener un peso de 65 gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones".

En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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." Se incluye el texto "embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto."

En vida útil se retira el texto "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega" y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado".

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".

En certificaciones se incluye registro, permiso o notificación Sanitaria del producto y 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, octubre 2024.

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

Levain en blanc

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

PRODUCTO / NOMBRE	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000695 / 200001786 / 200000716 / 200001787 ✓
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>≤7</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000	NMP Coliformes totales/g	≤7	NMP Coliformes fecales/g	<3	Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100	Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100	Detección de Salmonella /25g	Ausencia
	REQUISITO	m														
	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000														
	NMP Coliformes totales/g	≤7														
	NMP Coliformes fecales/g	<3														
Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100															
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100															
Detección de Salmonella /25g	Ausencia															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.															
Contenido	200000695 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos. ✓															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

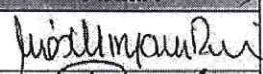
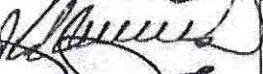
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.
--	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios.	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Jefe del Departamento de Logística y Abastecimiento de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares e-mail: jrc@fuerzaslogisticas.mil.gub.ve Celular: 210-015393

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 03

Página 1 de 4

FECHA:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA NEGRA TIPO CUCA				
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001726 / SAP 200000229				
	Clasificación	PANADERIA				
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda.				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos				
			n	c	m	M
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
		Escherichia coli ⁽¹⁾	5	0	<10 ufc/g	
		Staphylococcus coagulasa positiva ⁽²⁵⁾	5	0	<10 ² ufc/g	---
Salmonella spp. ⁽²⁶⁾		5	0	Ausencia/25g	---	
Listeria monocytogenes ⁽²⁷⁾	5	0	Ausencia/25g	---		
Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.					
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241 productos de molinería. Galletas, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109/2005. 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.				
Presentación del Producto		SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca SAP 200000229 Unidad Cuca de 50 a 75 g				

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario. Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
--------------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2025.
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2.

Requisito	n	c	m	M
Requisito bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Requisito Coliformes para UFC/g	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Requisito Staphylococcus aureus UFC/g	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Requisito mohos y levaduras UFC/g	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Requisito Escherichia coli UFC/g	5	0	< 10 ufc/g	---
Requisito Bacillus cereus UFC/g	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---

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

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. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr.

En rotulado se retira el texto "Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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."

Se amplía la vida útil mínima de cuatro a cinco días.

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, octubre 2024.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

Se modifican requisitos microbiológicos teniendo en cuenta que este producto es galleta tipo cuca y es dulce por lo cual le aplica la tabla en mención "tabla 8,2 de la resolución 1407/2022" sin embargo los parámetros corresponden a la tabla 8,1 pan, por ende, se corrige tabla.

Antes:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---

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

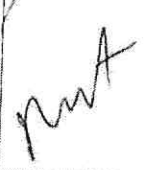
Después:

	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (25)	5	0	<10 ² ufc/g	---
Salmonella spp. (26)	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes (27)	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022

En presentación se corrige la presentación del código SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca. Dado que internamente se solicitó la corrección de acuerdo al contrato interadministrativo por solicitud regional amazonia

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

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

PRODUCTO / NOMBRE	MANTECADA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000443 / SAP 200001745 ✓
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, 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 200000443 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G SAP 200001745 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G ✓
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Canastilla por 30 unidades
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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.

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

El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su 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 (FV) 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.

**CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador**

- Registro sanitario del producto. (Vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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:**OCTUBRE 2024****CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".
---	---

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363.

Requisitos microbiológicos		Límite por g	
		n	m
Mostrador	10 ² ufc/g	5	2
Superficie de contacto	10 ² ufc/g	5	2
Superficie de manipulación	10 ² ufc/g	5	2
Superficie de almacenamiento	10 ² ufc/g	5	2
Superficie de distribución	10 ² ufc/g	5	2

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	...

Requisitos Microbiológicos: 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

3	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La vida útil se aumenta de dos a cinco días y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación". 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". En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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". En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificación sanitaria para vehículo de distribución y El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, teniendo en cuenta que este requisito ya está incluido en condiciones de transporte, 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, octubre 2024.
---	---

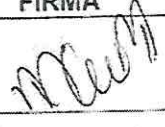
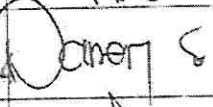
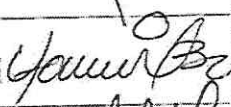
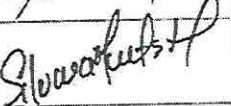
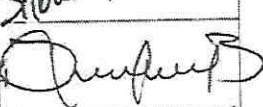
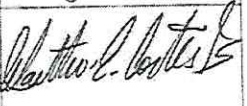
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

La vida útil se aumenta de dos a cinco días y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación".

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".

En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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".

En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificación sanitaria para vehículo de distribución y El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, teniendo en cuenta que este requisito ya está incluido en condiciones de transporte, 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, octubre 2024.

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

Espacio en blanco