

99

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469 / SAP 2000002734
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td> <td>5</td> <td>45</td> </tr> </tbody> </table> <i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>55</td> <td>65</td> </tr> </tbody> </table> <i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>				Parámetro	Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad % m/m	55	65							
	Parámetro	Mínimo	Máximo																					
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45																						
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
Humedad % m/m	55	65																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>5x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>< 10 ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa	5	1	10 ² ufc/g	10 ³
REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g																				
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g																				
Staphylococcus coagulasa	5	1	10 ² ufc/g	10 ³																				

		positiva				ufc/g
		Salmonella spp	5	0	Ausencia/2 5g	-
		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/2 5g	-
		Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.				

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001536 - Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 - Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G SAP 200002734 Queso Doble Crema * KG Panadería Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
--------------------------------------	---

	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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**

Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días. Al momento de la entrega este no debe tener más de 5 días desde su fabricación

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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:

DICIEMBRE 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 información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos", Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015, En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "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." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
Para las certificaciones se solicita: 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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.

3

Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores.
Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones".
Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

4

• Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado. Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo
Humedad % m/m	55.0 Máximo

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

5

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorías (kcal)	286	--

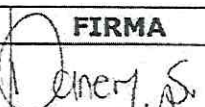
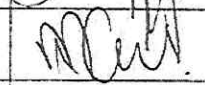
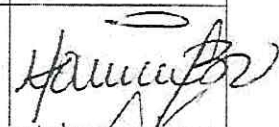
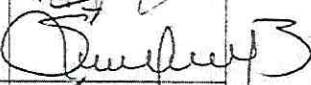
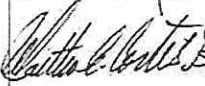
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

QUESO DOBLE CREMA

	comedores y confirmado por TIC En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye 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. En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". <i>Cambios realizados por MCRG - ago 2024</i>
6	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 se agrega el código SAP 2000002734 en presentación de producto se agrega código SAP 200002734 Queso Doble Crema * KG Panadería, y en vida útil se agrega el texto "al momento de la entrega este no debe tener más de 5 días desde su fabricación", lo anterior teniendo en cuenta que este material es usado para las compras e ingresos del área de panadería.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	David Baldion
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

HOJA EN BLANCO

100

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

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO CAMPESINO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001140 / SAP 200000626 / SAP 200001436 / SAP 200001534 / SAP 200002531
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		Parámetro		Mínim o	Máxim o
		Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45
		Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso			
		Parámetro		Mínim o	Máxim o
		Humedad % m/m		55	65
	Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro				
	Requisitos Microbiológico s	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
Mohos		5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Escherichia coli		5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva		5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes		5	0	Ausencia/25g	-
Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022					

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos SAP 200002531 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C) desde su entrega.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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:	DICIEMBRE 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 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos", Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015 para queso campesino. En otras características del producto se adiciona: - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "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." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: 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).
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001534, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino, se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001534 por requerimiento de la Regional Antioquia Chocó. <i>Cambios realizados por JPMR Sept/2021.</i>
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro	
	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco % m/m	25	45
Humedad % m/m	56	68

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retiran parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Proteína (g)	17,5
Carbohidratos (g)	0,3
Energía (Kcal)	301

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

En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC

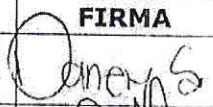
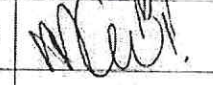
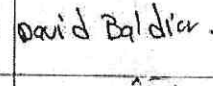
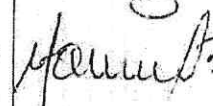
En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

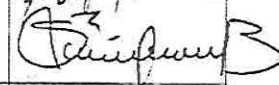
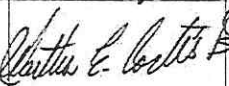
En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG - ago 2024

5

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En vida útil se da claridad que el tiempo de vida útil es la mínima requerida a partir de su entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	

	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

PÁGINA EN BLANCO

		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 200001535 Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos SAP 200002733 queso costeño panadería*1000gr En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	La vida útil requerida es de 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C). Al momento de la entrega este no debe tener mas de 5 días desde su fabricación
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

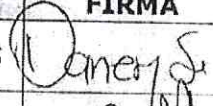
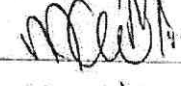
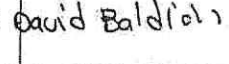
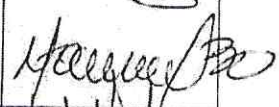
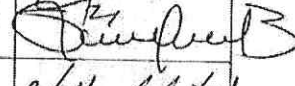
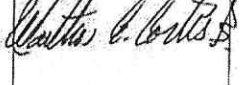
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se 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:	DICIEMBRE 2025.
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																																														
1	Versión Inicial.																																																																																														
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.																																																																																														
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En ingredientes se ajusta texto quedando Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal. En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro <table><tr><td colspan="2">NTC 750</td></tr><tr><td>Componentes</td><td>Valor</td></tr><tr><td>Matena Grasa en extracto seco % m/m</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>50 - 55</td></tr></table> <table><tr><td colspan="2">Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td colspan="2">Materia grasa en extracto seco de m/m</td><td>5</td><td>45</td></tr><tr><td colspan="4">Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</td></tr><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td colspan="2">Máximo</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>40</td><td colspan="2">55</td></tr><tr><td colspan="4">Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro</td></tr></table> En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><td colspan="4">Resolución 1804 de 1989</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>5</td><td>1 000</td><td>5 000</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td></tr><tr><td>Existencia esporos</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus en agua positiva UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 75 g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocitogenes 25 g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr></table> <table><tr><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>5x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>1</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/ 25g</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocitogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/ 25g</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se retira la Resolución 2310 de 1986 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 empaque/embalaje se ajusta texto quedando El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas. 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". <i>Cambios realizados por MCRG - ago 2024.</i>	NTC 750		Componentes	Valor	Matena Grasa en extracto seco % m/m	< 10	Humedad % m/m	50 - 55	Parámetro		Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45	Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso				Parámetro	Mínimo	Máximo		Humedad % m/m	40	55		Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro				Resolución 1804 de 1989				Recuento de coliformes UFC/g	5	1 000	5 000	Recuento de E. coli UFC/g	5	<10	-	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	500	Existencia esporos	-	-	-	Recuento de Staphylococcus aureus en agua positiva UFC/g	5	10	100	Detección de Salmonella 75 g	5	Ausente	-	Detección de Listeria monocitogenes 25 g	5	Ausente	-	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/ 25g	-	Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/ 25g	-
NTC 750																																																																																															
Componentes	Valor																																																																																														
Matena Grasa en extracto seco % m/m	< 10																																																																																														
Humedad % m/m	50 - 55																																																																																														
Parámetro		Mínimo	Máximo																																																																																												
Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45																																																																																												
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso																																																																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																																													
Humedad % m/m	40	55																																																																																													
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro																																																																																															
Resolución 1804 de 1989																																																																																															
Recuento de coliformes UFC/g	5	1 000	5 000																																																																																												
Recuento de E. coli UFC/g	5	<10	-																																																																																												
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	500																																																																																												
Existencia esporos	-	-	-																																																																																												
Recuento de Staphylococcus aureus en agua positiva UFC/g	5	10	100																																																																																												
Detección de Salmonella 75 g	5	Ausente	-																																																																																												
Detección de Listeria monocitogenes 25 g	5	Ausente	-																																																																																												
REQUISITO	n	c	m	M																																																																																											
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g																																																																																											
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g																																																																																											
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																																																																											
Salmonella spp	5	0	Ausencia/ 25g	-																																																																																											
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/ 25g	-																																																																																											
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En ítem código se incluye materiales SAP 200002819 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</i>																																																																																														
5	En descripción de producto se da claridad que el queso es obtenido a partir de la leche higienizada y se elimina "sometido a cocción", ya que puede interpretarse que el queso es sometido a este proceso. Adicional se da claridad a los ingredientes quedando "Leche, cuajo y sal" teniendo en cuenta que no se usa																																																																																														

	grasa de leche y cuajo de vaca literal. En otras características de producto se agrega "obtenido de leche higienizada".
6	se incluye código SAP 200002733, debido a que es usado por el área de panadería en presentación de producto se agrega "SAP 200002733 queso costeño panadería*1000gr", de acuerdo a la inclusión del código. En vida útil se agrega el texto "Al momento de la entrega este no debe tener más de 5 días desde su fabricación", lo anterior con el fin de garantizar su rotación.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

102

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA AHUMADA
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000753
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, las tres al tiempo o solo dos de ellas, tocino, acompañadas de agua, almidón, dextrosa, sal, especias naturales, aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																																								
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table> <tr> <th>Parámetro*</th><th>% mín</th><th>% máx</th></tr> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>14</td><td></td></tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>86</td></tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr> </table> Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium	Parámetro*	% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																						
Parámetro*	% mín	% máx																																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		86																																							
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table> <tr> <th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100 000</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>-</td></tr> </table> en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado -Tabla 5	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	<10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	<10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 34gr.																																								
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.																																								

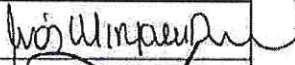
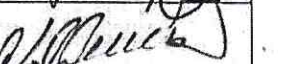
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07
				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 500 gr * 14 und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento.	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario 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). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	---

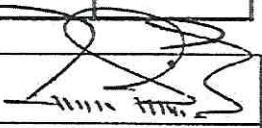
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	---------------------

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	

44

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
				

	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2018	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2018	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística Fuerzas Militares e-mail: juan.riveros@agenciafuerzasmilitares.gov.co Celular: 3104815793

103

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional. El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th><th colspan="2">Seleccionada</th></tr> <tr> <th>% mín</th><th>% máx</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa</td><td>12</td><td></td></tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>28</td></tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td>88</td></tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td>6</td></tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td>3</td></tr> </tbody> </table> Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Parámetro*	Seleccionada																																								
	% mín	% máx																																							
Proteína: (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Fisicoquímicos																																									
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>100 000</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de coliformos UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>3</td><td>< 100</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>-</td></tr> </tbody> </table> en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Versión)	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformos UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformos UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP:200001542 Por kilogramo de producto... El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
--	---

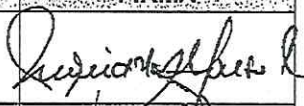
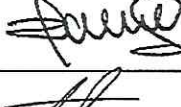
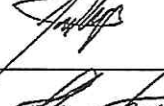
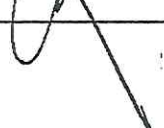
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente). No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
-----------------------------	---------------------

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 retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium <table><tr><th>MACRONUTRIENTE</th><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>15.5</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>62.1</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>16.1</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>11</td><td>—</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>211</td><td>—</td></tr></table> En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).	MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11	—	Calorías (kcal)	211	—
MACRONUTRIENTE	PROMEDIO	DESVIACIÓN																	
Proteína (%)	15.5	± 0.2																	
Humedad (%)	62.1	± 0.4																	
Grasas (%)	16.1	± 0.1																	
Carbohidratos (%)	11	—																	
Calorías (kcal)	211	—																	
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</i>																		
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).																		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola García Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

SECRET

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

SECRET

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

100-100000-100000

Handwritten signature

Handwritten signature

104

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	SALCHICHA PERRO
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648/ SAP 200002815
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
		Seleccionada				
		Parámetro	% min	% max		
		Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12			
Grasa, en fracción de masa			28			
		Humedad más grasa, en fracción de masa		88		
		Almidón, en fracción de masa		6		
		Proteína no cárnica, en fracción de masa		3		
	Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
		Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos				
		Requisito	n	m	M	C
		Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
		Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
		Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
		Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
		Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
		Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
		Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-
	Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)					
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				

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

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 - 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002815 salchicha paquete x 10 und Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El
----------------------------------	--

	personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
--	---

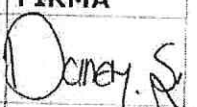
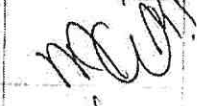
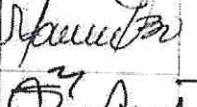
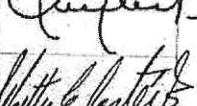
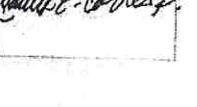
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Registro sanitario vigente • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																				
1	Versión Inicial Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium <table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACIÓN</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>15.5</td><td>± 0.2</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>62.1</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>16.1</td><td>± 0.1</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>11</td><td></td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>211</td><td></td></tr></table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	15.5	± 0.2	Humedad (%)	62.1	± 0.4	Grasas (%)	16.1	± 0.1	Carbohidratos (%)	11		Calorías (Kcal)	211	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	11																				
Calorías (Kcal)	211																				
2	En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "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." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que																				

	el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</i>
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. <i>Cambio realizado por JPMR Sept/2021.</i>
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se adiciona el texto no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se traslada el concepto sanitario del vehículo a las condiciones de transporte. <i>Cambios realizados por MCRG mayo 2024.</i>
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002815 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002815salchicha paquete x 10 und". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</i>

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

105, 106, 107

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 3	
		Fecha:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)
REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990 / 200002814
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y conconcentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Estándar	
	% min	% max
Proteína (N x 0.25), en fracción de masa	13	
Grasa, en fracción de masa		50
Humedad, en fracción de masa		45
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar - Tabla 10 - NTC 1325

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	m
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	-
Recuento de coliformes UFC/g	100
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	< 100
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor UFC/g	< 10
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> /25 g	Ausencia
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	< 10

Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

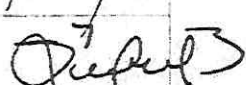
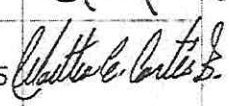
Contaminante	Contenido máximo
Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000672 salchichón tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichón tradicional * kg En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002814 salchichon de res *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro sanitario 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) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del

	Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 2025
--	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002814 En presentación se agrega los códigos SAP y la descripción de cada uno así: SAP 200000672 salchichon tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichon tradicional * kg, adicional se agrega el texto "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002814 salchichon de res *500 gr" así mismo se elimina el texto "Empaque al vacío de 250 gramos mínimo" ya que no alude a ningún código descrito en la ficha técnica de producto. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. <i>Cambios realizados por DASR, 23/05/2025</i>

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

FOIA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / SAP 200000670 / SAP 200000941 / SAP 200002650
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.				
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
		Parámetro		Estándar		
			% Min	% Max		
		Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20			
Grasa, en fracción de masa			48			
	Humedad más grasa, en fracción de masa		43			
	Almidón, en fracción de masa		10			
	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2			
	Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:				
Requisitos		n	m	M	c	
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g		3	--	100.00	1	
Recuento de coliformes UFC/g		3	100	500	1	
Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g		3	<100	-	-	
Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor UFC/g		3	<10	100	1	
Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g			Ausencia	-	-	
Detección de <i>listeria monocytogenes</i> /25g			Ausencia	-	-	
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g			<10	-	-	
En donde n: número de muestras que se van a examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M						
	Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).					

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg Maximo

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 / SAP 200002650 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
----------------------------------	---

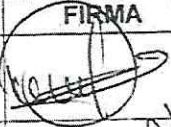
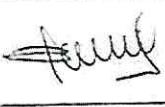
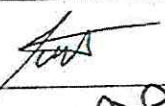
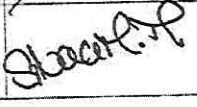
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la
--	--

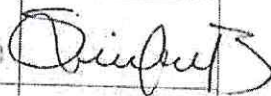
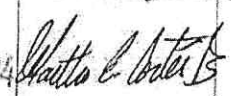
	entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Registro sanitario del producto. (Vigente) - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)
--	--

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

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador, se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se elimina la Resolución 333/2021 derogada por la Resolución 810 de 2021, se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye código SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr En rotulado se actualiza la normatividad eliminándose la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por la Resolución 810/2021 y se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	17 MAY 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

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	SALCHICHON DE POLLO		
REQUISITOS GENERALES	Código	200000755	
	Clasificación	Embutidos	
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro entre 40mm y 80mm.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de carne molida de pollo, agua, grasa, almidón, especias naturales, sal, proteína aislada y concentrada de soya y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																																							
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																							
	Grasa, en fracción de masa		48																																						
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Regulativo</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios aeróbicos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium difficile reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 – NTC 1325 (Última actualización).	Regulativo	n	m	M	c	Recuento de aerobios aeróbicos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium difficile reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-
Regulativo	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios aeróbicos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas Clostridium difficile reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								
Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																																								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr.																																								
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.																																								

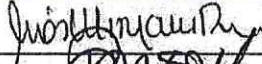
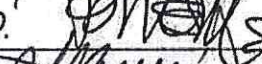
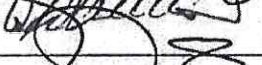
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	- Registro sanitario 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). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
--	---

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 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares e-mail: juanriveros@agencia-logistica.mil.mil Celular: 3104818991

110,

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

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001763 / SAP 200000734 / SAP 200002224/ SAP 200002821
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa % m/m</td> <td>Min. 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Físicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986				REQUISITO	Máximo	Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa									
	REQUISITO	Máximo																						
	Materia grasa % m/m	Min. 2.5																						
	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																						
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50																							
Prueba de fosfatasa	Negativa																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>2x10² ufc/g o ml</td> <td>5x10² ufc/g o ml</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g o ml</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml																				
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con																							

		lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--	--	--

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min. Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados. En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado
----------------------------------	---

	con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
--	--

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:

MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos", Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se colocó en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos,
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacífico y validación por parte de SGOL. Se actualizan los Requisitos Nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Cambios realizados por JPMR Sept/2021.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	20 0	50 0	1

Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

7

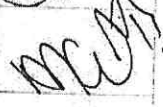
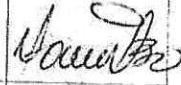
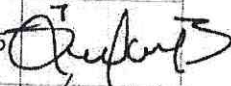
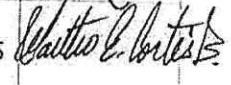
En requisitos nutricionales se retiran Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Yogurt Bebible Entero con Azúcar. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 202.

Parámetro	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Energía	25
Proteína	32.9
Grasa	2.8
Carb. total	11.7
Carb. fibra	4.1

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 rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye 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.
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

8

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
En ítem código se incluye materiales SAP 200002821
En presentación de producto se agrega texto con el material así:
"En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr"
La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL.
Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

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

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	AVENA NATURAL LIQUIDA
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000080 / SAP 200001720 / SAP 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Característica</th><th>Mínimo</th></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td>1,4</td></tr></table> NTC 5246 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera				Característica	Mínimo	Materia grasa, % m/m	1,5	Proteína láctea, % m/m	1,4													
	Característica	Mínimo																						
	Materia grasa, % m/m	1,5																						
	Proteína láctea, % m/m	1,4																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios Mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>4x10⁴ ufc/ml</td><td>8x10⁴ ufc/ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada Resolución 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml	Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml	Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---
REQUISITO	n	c	m	M																				
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml																				
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml																				
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																							

REQUISITOS NORMATIVOS	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución No. 2310 de 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000080 Avena De Refrigerio (Personal) SAP 200001720 Avena En Bolsa SAP 200002352 Avena Natural Liq Tetrapack* 200 MI
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000080 / SAP 200001720 El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto

		SAP 200002352 El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. Ningún empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado. Embalaje en Paquete por 6 o 12 unidades de producto
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

Minima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación.
Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.

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.

**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:

AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

5

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos fisicoquímicos se ajusta por error de escritura el número de la NTC de la NTC 5426 a NTC 5246– Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

PARAMETROS	MINIMO	MAXIMO
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30 000	50 000
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500
Recuento <i>Staphylococcus coagulans</i> positiva UFC / gr o cm ³	<100	-

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
<i>Escherichia coli</i>	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada
Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Cambios realizados por MCRG – ago 2024

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

Continua Ficha Técnica de Producto ...

AVENA NATURAL LIQUIDA

113

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	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT
--------------------------	---------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 / SAP 200002159
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% minimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)																																	
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa %m/v</td> <td>3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Total %m/m</td> <td>11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto Seco Desengrasado %m/m</td> <td>8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> <tr> <td>Densidad 15 / 15 °C g/ml</td> <td>1.0295</td> <td>1.0330</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido Láctico % m/v</td> <td>0.13</td> <td>0.17</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °C</td> <td>(-0.540)</td> <td>(-0.510)</td> </tr> <tr> <td>Índice Crioscópico °H</td> <td>(-0.560)</td> <td>(-0.530)</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Mín.	Máx.	Grasa %m/v	3.0		Extracto Seco Total %m/m	11.20		Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20		Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330	Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17	Índice Crioscópico °C	(-0.540)	(-0.510)	Índice Crioscópico °H	(-0.560)	(-0.530)
		Parámetro	Mín.	Máx.																															
Grasa %m/v		3.0																																	
Extracto Seco Total %m/m		11.20																																	
Extracto Seco Desengrasado %m/m		8.20																																	
Peroxidasa		Negativo																																	
Fosfatasa		Negativo																																	
Densidad 15 / 15 °C g/ml		1.0295	1.0330																																
Acidez expresada como ácido Láctico % m/v		0.13	0.17																																
Índice Crioscópico °C	(-0.540)	(-0.510)																																	
Índice Crioscópico °H	(-0.560)	(-0.530)																																	
Características fisicoquímicas – Leche Entera Liquida UHT tabla 2, Decreto 616 de 2006																																			
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>100.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml</td> <td>3</td> <td><1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	n	m	M	C	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0	
	Requisito	n	m	M	C																														
	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1																														
	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0																														
	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0																														
	Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																														
Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0																															
*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.																																			
Características microbiológicas – Leche Ultrapasteunzada tabla 8, Decreto 616 de 2006																																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		

Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm³/ m²/d/atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
------------------------------------	--

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 Producto en bolsa con peso mínimo de 200 ml SAP 200001740 Producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 Producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 Producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 Producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 Producto en bolsa debe tener un peso de 1100 ml SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200002159 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto. El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación
---	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de la entrega las condiciones ambientales no superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
---------------------------	---

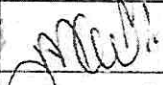
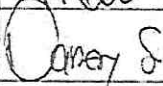
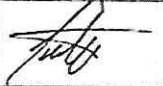
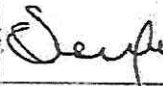
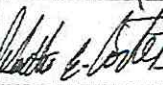
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). - 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	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Físicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos" para el concepto de la planta de proceso.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se incluye el código SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml. Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a lácteos. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 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

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

40 EN BOUTEILLE

114

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	LECHE SABORIZADA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001633 / SAP 200001192
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		Característica	Entera		
			Min.	Máx.	
		pH	6.5	6.85	
		Materia grasa, % m/m	3.0	--	
		Proteína % m/m			
		Leche saborizada	2.4		
		Leche achocolatada	2.3		
		NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
		Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml
		Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml
		Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml
		Requisitos Microbiológicos. 1.8 leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022			
	Requisitos Nutricionales	No Aplica			
	Otras características del producto	La cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue. El producto debe cumplir los siguientes parámetros de Límites máximos de contaminante			

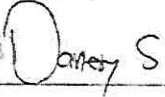
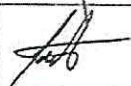
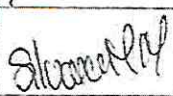
		<table><tr><td>Contaminante</td><td>Límite máximo, mg/kg</td></tr><tr><td>Arsénico como As</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Plomo, como Pb</td><td>0.02</td></tr><tr><td colspan="2">NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante</td></tr></table>	Contaminante	Límite máximo, mg/kg	Arsénico como As	0.5	Plomo, como Pb	0.02	NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante	
Contaminante	Límite máximo, mg/kg									
Arsénico como As	0.5									
Plomo, como Pb	0.02									
NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante										
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 616 de 2006, NTC 1419 última Actualización, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001633 Leche Saborizada * 200 ML SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML								
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos: <table><tr><td rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/d/atm</td><td colspan="2">Transmisión de la luz % máx.</td></tr><tr><td>a 400 nm</td><td>a 500 nm</td></tr><tr><td><200</td><td><2</td><td><8</td></tr></table> NTC 1419 Tabla 6. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/d/atm	Transmisión de la luz % máx.		a 400 nm	a 500 nm	<200	<2	<8
	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/d/atm	Transmisión de la luz % máx.								
		a 400 nm	a 500 nm							
<200	<2	<8								
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.									
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.								
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.								
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 expedido por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.								

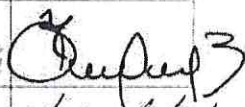
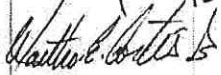
FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																						
1	Versión Inicial																						
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i>																						
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se trasladan consideraciones de la descripción del producto y requisitos límites máximos de contaminantes al ítem otras características del producto En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros de NTC 1419 Leches Saborizadas e incluyendo los Requisitos Microbiológicos. 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><td> Tabla 2 Arquetipo microbiológico para la leche UAT (UMT) ultra alta temperatura (larga vida) </td><td><table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 </td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la 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 material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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" <i>Cambios realizados por MCRG - ago 2024.</i>	Tabla 2 Arquetipo microbiológico para la leche UAT (UMT) ultra alta temperatura (larga vida) 	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---
Tabla 2 Arquetipo microbiológico para la leche UAT (UMT) ultra alta temperatura (larga vida) 	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---		
REQUISITO	n	c	m	M																			
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml																			
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																			
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																			

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

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

115

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

PRODUCTO / NOMBRE		CREMA DE LECHE ENTERA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000220 / SAP 200001649 / SAP 200000221 / SAP 200000833 / SAP 200002133 / SAP 200002355 / SAP 200001621 / SAP 200002537/ SAP 200002723
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con:				
		Requisitos		Mín.	Máx.	
		Materia lácteos, Fracción en masa, en %		35	<48	
		Sólidos lácteos no grasos, fracción en masa, en %		5,5	---	
		Acidez expresada como ácido láctico, fracción en masa, en %		---	0,2	
		Índice de Reichert Meissel		22	32	
		Fosfatasa		Negativa		
		Requisitos físicoquímicos para la crema de leche -Tabla 1 - entera - NTC 930 (última actualización)				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir según el tipo de producto, con:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
		Salmonella spp.	5	0	Ausencia/2 5g	---
Listeria monocytogenes		5	0	Ausencia/2 5g	---	
Requisitos Microbiológicos. 1,2 crema de leche pasteurizada. Resolución 1407 de 2022						
REQUISITO		n	c	m	M	
Enterobacterias		5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g	

		Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---					
		Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---					
		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---					
		Requisitos Microbiológicos. 1,3 crema de leche ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022									
		<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C
REQUISITO	n	c	m	M							
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C								
		Requisitos Microbiológicos. 1,5 crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT). Resolución 1407 de 2022									
	Requisitos Nutricionales	No Aplica									
	Otras características del producto	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.									

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006, 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 200000220 / SAP 200002355 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 / SAP 200002537 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200001621 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200002723 crema de leche panadería x 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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:

DICIEMBRE 2025.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																
1	Versión Inicial.																																
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos físicoquímicos se toman como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Entero</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa % mín. mínimo</td><td>35.0</td></tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % mín. mínimo</td><td>5.0</td></tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % mín. máximo</td><td>0.25</td></tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissel</td><td>22-32</td></tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr> <tr> <td>en crema de leche ultrapasteurizada esterilizada</td><td>En parte</td></tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctica. Fracción en masa, en %</td><td>35</td><td>< 48</td></tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos. Fracción en masa, en %</td><td>5.5</td><td>—</td></tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico. Fracción en masa, en %</td><td>—</td><td>0.2</td></tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissel</td><td>22</td><td>32</td></tr> <tr> <td>Fosfatasa</td><td colspan="2">Negativa</td></tr> </tbody> </table> Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP. Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días, en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.		Entero	Materia grasa % mín. mínimo	35.0	Sólidos lácteos no grasos % mín. mínimo	5.0	Acidez como ácido láctico % mín. máximo	0.25	Índice de Reichert Meissel	22-32	Prueba de fosfatasa	Negativa	en crema de leche ultrapasteurizada esterilizada	En parte	Requisitos	Mínimo	Máximo	Materia grasa láctica. Fracción en masa, en %	35	< 48	Sólidos lácteos no grasos. Fracción en masa, en %	5.5	—	Acidez expresada como ácido láctico. Fracción en masa, en %	—	0.2	Índice de Reichert Meissel	22	32	Fosfatasa	Negativa	
	Entero																																
Materia grasa % mín. mínimo	35.0																																
Sólidos lácteos no grasos % mín. mínimo	5.0																																
Acidez como ácido láctico % mín. máximo	0.25																																
Índice de Reichert Meissel	22-32																																
Prueba de fosfatasa	Negativa																																
en crema de leche ultrapasteurizada esterilizada	En parte																																
Requisitos	Mínimo	Máximo																															
Materia grasa láctica. Fracción en masa, en %	35	< 48																															
Sólidos lácteos no grasos. Fracción en masa, en %	5.5	—																															
Acidez expresada como ácido láctico. Fracción en masa, en %	—	0.2																															
Índice de Reichert Meissel	22	32																															
Fosfatasa	Negativa																																
3	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002355 Crema de leche por 200 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se incluye la referencia normativa "Tabla de composición Nutricional - ICBF 2018", en los requisitos nutricionales. Se retira de las condiciones de transporte la opción de concepto sanitario favorable con condiciones y se deja solo favorable. <i>Cambios realizados por JPMR Ene/2022</i>																																
4	Se Incluye Código SAP 200001621 Crema de leche UHT *1000 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororient y validado por la SGOL.																																

En requisitos Microbiológicos, se retiran los *Requisitos microbiológicos de NTC 930 para crema de leche Pasteurizada y crema de leche UHT*

Requisito	Crema Pasteurizada
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4×10^3
Recuento en placa coliformes, UFC/g	10
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	Ausencia

Requisito	Crema UHT
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1
Recuento en placa coliformes, UFC/g	—
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	—
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	—

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 así:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	5	0	<10 ufc/g	—
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	1	<10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	—
<i>Listeria monocitogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	—

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	0	<10 ² ufc/g	—
<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	—
<i>Listeria monocitogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	—

Requisitos Microbiológicos 1.2 Crema de leche pasteurizada Resolución 1407 de 2022

Requisitos Microbiológicos 1.3 Crema de leche ultrapasteurizada Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C	—

Requisitos Microbiológicos 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-ata-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022

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

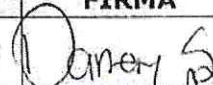
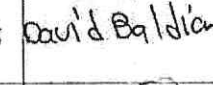
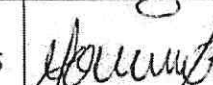
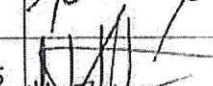
En presentación de producto se incluye código de material 200002537 CREMA DE LECHE *900 ML creado para comedores y confirmado por TIC.

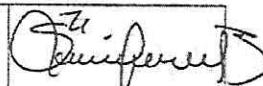
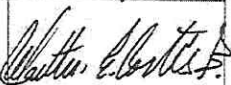
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de certificaciones, se complementa que 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 Diciembre 2023*

5 Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional - ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.
En requisitos normativos se incluye el texto: "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." *Cambios realizados por MCRG - ago 2024*

6 Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
Se agregó código SAP 200002723
En presentación se agrega código SAP 200002723 crema de leche panadería x 1000 ml

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

PÁGINA EN BLANCO

116

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

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT CON CEREAL
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001764
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria, dependiendo del tipo de cereal.																								
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Min. 2.5</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70 - 1.50</td></tr><tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr></table> Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986					REQUISITO	Máximo	Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa										
REQUISITO	Máximo																								
Materia grasa % m/m	Min. 2.5																								
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																								
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50																								
Prueba de fosfatasa	Negativa																								
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>2x10² ufc/g o ml</td><td>5x10² ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g o ml</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022					REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
REQUISITO	n	c	m	M																					
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml																					
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g																					
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.																								

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001764 El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustarse encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico. Canastilla x 20 unidades.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
----------------------------------	---

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:	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 información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: ☐ Registro sanitario vigente ☐ Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

3. Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986. Artículo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

Se traslada el requisito de concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud del ítem de certificaciones al ítem de condiciones de transporte y se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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 rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye 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.
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

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

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

118

| | | | | | | | |
|---|---|----------------------------------|----|---|--|---------------|------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
|  | TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  | | | |
| | | Versión No. 01 | | | | Página 1 de 2 | |
| | | Fecha: | 26 | | | 03 | 2021 |

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | PAPA A LA FRANCESA PRECOCIDA |
|--------------------------|-------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001499 |
| | Clasificación | Comidas Listas |
| | Descripción del Producto | <p>Papas prefritas congeladas: Producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la papa que se ajuste a las características de la especie <i>Solanum Tuberosum</i> L. Estos tubérculos deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados o no, cortados y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido prefritos en aceite o grasa comestible. Las operaciones de elaboración y de fritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.</p> <p>El producto debe ser sometido a un proceso de congelación, el cual deberá efectuarse de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase lo más rápido posible. El proceso de congelación no se considerará completo hasta que una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado una temperatura de -18°C, en el centro térmico.</p> |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Papa, aceite y grasas comestibles, azúcares, sal, condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---------|---|-----------|-------------|--------|---------|----------|---|----------|--------|---------|---|------------------------------|---|----|-----|---|---------------------------|---|-----|----|---|-------------------------------------|---|----|-----|---|
| | Requisitos Fisicoquímicos | <table><tr><td>Descripción</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>76 % m/m</td></tr><tr><td>Contenido de ácido graso en el aceite</td><td>1.5% m/m</td></tr></table> <p>NTC 4481 Papas prefritas congeladas- pequeña, mediana o corte grueso.</p> | | | | Descripción | Máximo | Humedad | 76 % m/m | Contenido de ácido graso en el aceite | 1.5% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Descripción | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad | 76 % m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Contenido de ácido graso en el aceite | 1.5% m/m | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>100 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>--</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr></table> <p>NTC 4481 Requisitos microbiológicos para Papas prefritas congeladas</p> | | | | Requisito | n | m | M | c | Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g | 3 | 10 000 | 100 000 | 1 | Recuento de coliformes UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 | Recuento de E. coli UFC/g | 3 | <10 | -- | 1 | Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 |
| Requisito | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g | 3 | 10 000 | 100 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. coli UFC/g | 3 | <10 | -- | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Las papas prefritas congeladas deben estar exentas de sabores y olores extraños; estar limpias, sanas y exentas de materias extrañas, tener un color razonablemente uniforme.
Deben estar sin excesivos defectos exteriores, tales como macas, ojos y decoloración, sin excesivos defectos de selección como: astillas, trozos pequeños, fragmentos, razonablemente exentos de defectos de fritura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---------------------------------|
| | tales como: partes chamuscadas. |
|--|---------------------------------|

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4481 Papas prefritas congeladas, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kilo o libra de producto. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. |
| | Rotulado | Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. |

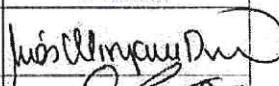
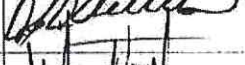
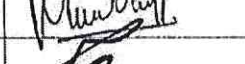
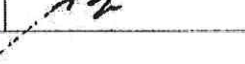
| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de entrega conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de cuatro (4) meses de empacado. |
|--|--|

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

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente).
Concepto sanitario de la planta procesadora expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos) |
|--|--|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | JUNIO DE 2021 |
|-----------------------------|----------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 18 JUN 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I (e) | Cont. Yenny Milena Ariza Acosta | 22 JUN 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 JUN 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 22 JUN 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 22 JUN 2021 |  |

| | | | | |
|---|---|------------------|----|---------------|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 01 | | Página 1 de 2 |
| | | Fecha: | 26 | 03 |
|  | | | | |

| PRODUCTO / NOMBRE | MAIZ DULCE PRECOCIDO |
|-------------------|----------------------|
|-------------------|----------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002313 ✓ |
| | Clasificación | Maíz |
| | Descripción del Producto | <p>Producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las características de la especie <i>Zea mays saccharata</i> L. congelados que hayan alcanzado n grado de madurez adecuado para su elaboración.</p> <p>Deben ser lavados y preparados correctamente, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos característicos esenciales. Pueden someterse a proceso de lavado, clasificación, corte, escaldado, desactivación enzimática, etc.</p> <p>Deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.</p> |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Maíz tierno, agua potable, azúcar, sal y otros ingredientes permitidos en la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------|---|---|--|------------|---|---|---|---|----------------------------------|---|------|---|---|--|---|-------|---|---|--------------------------------------|---|----|-----|---|--------------------------------------|---|----------|---|---|--|---|----------|---|---|
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de <i>E. coli</i> UFC/g</td><td>5</td><td>< 10</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC /g</td><td>5</td><td>< 100</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC /g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>—</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos microbiológicos para vegetales congelados rápidamente – NTC 6277</p> | | | | | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de <i>E. coli</i> UFC/g | 5 | < 10 | — | 0 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC /g | 5 | < 100 | — | 0 | Recuento de mohos y levaduras UFC /g | 5 | 10 | 100 | 2 | Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | 5 | Ausencia | — | 0 | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g | 5 | Ausencia | — | 0 |
| | Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de <i>E. coli</i> UFC/g | 5 | < 10 | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC /g | 5 | < 100 | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras UFC /g | 5 | 10 | 100 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25 g | 5 | Ausencia | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g | 5 | Ausencia | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El color debe presentar un color uniforme característico de la variedad que corresponda. Debe estar limpio y exento de arena, tierra y de otras materias extrañas, exento de plagas y de los daños que lo causan. El producto debe tener sabor y olor característico. Los granos de maíz dulce deberán tener una textura suave, que ofrezca resistencia al mascarlos, pero sin ser duros ni correosos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 6277 (vegetales congelados rápidamente – mazorca de maíz dulce), NTC 1201 (Maíz dulce en conserva, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |
|-----------------------|---|

| | | |
|----------------------|---------------------------|------------------------------|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y | Presentación del Producto | Por kilo o libra de producto |
|----------------------|---------------------------|------------------------------|

| | | | | |
|---|---|---|---------------|----|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TÍTULO

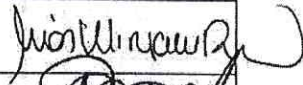
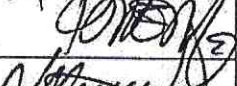
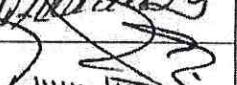
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 00 | Página 2 de 2 | |
| | | Fecha: | 12 | 07 |
| | |  | | |

| | | |
|--|-----------|---|
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días. |

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor// Maquillador// Comercializador | Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
|--|---|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluyen códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|---|--------------|--|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. 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. 20 |  |
| Aprobó | Secretario General. | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 08 MAY 2020 | 

Coronel Juan Carlos Riveros Pineda
<small>Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas</small>
<small>e-mail: juanriveros@agencia-logistica.gub.ve</small>
<small>Celular: 3104151793</small> |

122

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

| | |
|-------------------|---------|
| PRODUCTO / NOMBRE | GUASCAS |
|-------------------|---------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001466 |
| | Clasificación | VERDURAS |
| | Descripción del Producto | Es una Herbácea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante.
No debe mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas, con puntos negros o color café, tampoco flores. |

| | | |
|------------------------|------------------------------------|--|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Hojas verdes y frescas, libres de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas y sin hojas amarillas o deshidratadas. |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
|-----------------------|---|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kg de producto. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg, la canastilla debe ser de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega. |
|---|---|

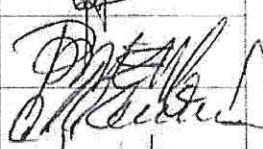
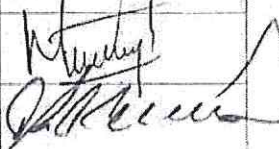
| | |
|---------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso |
|---------------------------|--|

| | |
|--|--|
| | acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro |
|--|--|

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
|--|---|

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

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | <p>Actualización información a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP.</p> <p>Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Grado de Madurez de la ficha versión anterior.</p> <p>Se adicionan los Requisitos Normativos – "NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min Agricultura y Desarrollo Rural".</p> <p>Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Kg de producto".</p> <p>Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítem Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior.</p> <p>Se adicionan las 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</p> <p>Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador – "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año"</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.</p> |

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

124

| | | | |
|---|---|---|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
|  | TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 4 |
| | | Fecha: 26 03 2021 | |
| | |  | |

| PRODUCTO / NOMBRE | PAVO ESPECIAL NAVIDEÑO (PAVO RELLENO) |
|-------------------|--|
|-------------------|--|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200001627 |
| | Clasificación | Comidas Listas |
| | Descripción del Producto | Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico. |

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Pechuga de pavo, pechuga de pollo, agua, sal, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

| Parámetro | Estandar | |
|--|----------|------|
| | % mín | %máx |
| Proteína (Nx6,25), en fracción de masa | 10 | |
| Grasa, en fracción de masa | | 28 |
| Humedad más grasa, en fracción de masa | | 90 |
| Almidón, en fracción de masa | | 10 |
| Proteína no cárnica, en fracción de masa | | 6 |

Requisitos físicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estandar – NTC 1325

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

| Requisito | Resultado |
|---|-----------|
| Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g | - |
| Recuento de Coliformes, UFC/g | 100 |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g | <100 |
| Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g | <10 |
| Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g | Ausencia |
| Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g | Ausencia |
| Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g | <10 |

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Plomo (Pb): Máx. 0,5 mg/Kg

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. |
|-----------------------|--|

| | | |
|----------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y | Presentación del Producto | SAP 200001627 Por kilogramo de producto |
|----------------------|---------------------------|---|

| ROTULADO | Empaque y/o Embalaje | El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable sencilla Película BDF o Empaque elaborado a base de nylon y polietileno al vacío, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. |
|----------|----------------------|---|
| | Rotulado | Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |

| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado. |
|---|---|
|---|---|

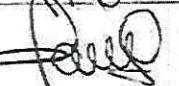
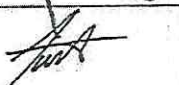
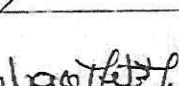
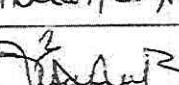
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado; lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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.</p> |
|---------------------------|---|
|---------------------------|---|

| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p> |
|---|--|
|---|--|

| FECHA ACTUALIZACIÓN: | NOVIEMBRE DE 2023 |
|----------------------|-------------------|
|----------------------|-------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Ajuste a formato Versión 3 |
| 3 | Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de |

| | |
|---|---|
| | acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentación en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 días, en certificaciones se adiciona: Registro sanitario 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). Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse, más no es obligatoria. <i>Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</i> |
| 4 | En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) |
| 5 | En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|--|---|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 15 NOV 2023 |  |
| Revisó
Comité Asesor de Fichas Técnicas | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 15 NOV 2023 |  |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 15 NOV 2023 |  |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro | 15 NOV 2023 |  |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodríguez | 15 NOV 2023 |  |
| Aprobó | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 15 NOV 2023 |  |

HOJA EN BLANCO