PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **6**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA DE TOMATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372 / SAP 200002761
	Clasificación	ADEREZO
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisito	**Limite**	
	Mínimo	**Máximo**
Solidos totales, fracción de masa, en %	31	-
Solidos solubles por lectura refracto métrica , a 20°C	29	-
pH a 20°C	-	4.3
Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %	-	4.0
Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C	-	7.0
Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %	0.85	-

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008

Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:

Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250

Requisitos Microbiológicos

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

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

		Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.

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

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000678** Unidad *190g embalada en caja *24 unidades **SAP 200000677** Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades **SAP 200001417** Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades **SAP 200001929** Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. **SAP 200002372** Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia) **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** **SAP 200002761** salsa de tomate galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000677/ 200001417 / SAP 200002761** Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca.

		SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. **SAP 200001929** Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1

Versión Inicial.

2

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

Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:

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

Requisito	Parámetro
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductora, UFC / g	<10
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g	20
Recuento de coliformes totales, UFC / g	<3
Recuento de coliformes fecales, NMP / g	<3
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos

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

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

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

Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.
Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
Se incluye en el rotulado: *La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.*
Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.
Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:
Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)

3

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

Se ajustan requisitos fisicoquimicos y microbiológicos así:

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

Caracteristicas	Minimo	Máximo
Tota solidos solubles por lectura refractometrica	29.0	
a 20° Solidos totales en % en masa	31.0	38.0

Requisito	Parámetro
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	200
Recuento esporas Clostridium sulfito reductora, UFC / g	<10
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g	20
Recuento de coliformes totales, UFC / g	<3
Recuento de coliformes fecales, NMP / g	<3
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos

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

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

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

4

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

	requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.
5	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado, Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro – Leticia), se modifica ítem empaque. *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
7	Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. *Cambios realizados por JPMR / Feb 22.*
8	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario
9	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

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

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

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008).
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

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

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

11 En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requsitos establecidos en ela NTC 291 de 2008

ANTES

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales fracción de masa (%)	31 0	–
Sólidos solubles por refractometro a 20 °C	29 0	–
Acidez (exp Como Ac Acetico) Fracción de masa en %	0 65	–
pH a 20°C	–	4.3
Consistencia Boswihc cm /30 s a 20°C	–	7 0
Cloruro de sodio fracción en masa en %	–	4 0
Colorantes solo en mezcla (ppm)	–	250

Requisitos fisicoquimicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización)

DESPUES

Requisito	Límite Mínimo	Límite Máximo
Sólidos totales fracción de masa en %	31	
Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C	29	
pH a 20°C		4.3
Cloruro de sodio NaCl Fracción en masa en %		4.0
Contenido Bostwich cm/30 s a 20 °C		7.0
Acidez expresado como ácido acético Fracción de masa en %	0.65	

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008

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

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

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA NEGRA**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisito | Mínimo | Máximo pH a 20°C | | 4.0 *Requisitos fisicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

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

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

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

<table>
<tr><td>2</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios.
Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.
Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Solidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 4305, así mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 repetido. Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000682 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305
<table>
<tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>300</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g (especial)</td><td>3</td><td>< 100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Lactobacillus, UFC/g (*)
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas</td><td>3</td><td>300</td><td>1 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus UFC/g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td>3</td><td><100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp /25g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En item 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 item de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01
Se cambia en presentación de producto galones por unidad
<table>
<tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

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

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

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **6**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000687/ SAP 200001331 / SAP 200002379
	Clasificación	Sardina Enlatada
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Fisicoquímicos:

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

REQUISITO	LIMITES
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.	50
Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max	3
Gas sulfridrico como H_2S	Negativo
Histamina, mg/100g. Max.	5

Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva - NTC 1242/2013

Requisitos Microbiológicos:

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

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, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022

La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto:

Metales pesados	Limite máximo en mg / kg
Estaño	200
Plomo	0.4
Mercurio	0.5
Cadmio	0.1

		Limites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización) 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		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242/2013, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 ò 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y demás que la adicione, sustituya o modifique La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. ✓ 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. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste a formato de GP 1000:2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor:(O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico, Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones 'Certificación Expedida por INVIMA. "
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. 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. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el empaque se incluye: "*...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)*", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

<table>
<tr><td></td><td>Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos.
Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica para comedores), teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se retira de las condiciones de transporte la opción "Favorable con Requerimientos" y se deja solo Favorable. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa- NTC 4433
<table>
<tr><td colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL</td></tr>
<tr><td>PARÁMETROS</td><td>n</td><td></td></tr>
<tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios</td><td>5</td><td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9,6 Productos de la pesca en conserva
<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>
Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>En producto/nombre se cambia de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate
En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria".
En rotulado se agrega el texto "y demás que la adicione, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 a version 03.
Se actualiza tabla requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 1242/2013, adicional presetaba error en la unidad de medida en el componente histamina
<table>
<tr><td>Antes
<table>
<tr><th>Componente</th><th>Valores Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base humeda.</td><td>-</td><td>50%</td></tr>
<tr><td>Cloruros como cloruro de sodio %(m/m).</td><td>-</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gas Sulfhídrico como H2S</td><td colspan="2">Negativo</td></tr>
<tr><td>Histamina (mg/Kg).</td><td>-</td><td>5,0</td></tr>
</table></td><td>Despues
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>LIMITES</th></tr>
<tr><td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Gas sulfridrico como H_2S</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Histamina, mg/100g. Max.</td><td>5</td></tr>
</table></td></tr>
</table>
Se actualiza la referencia normativa de la tabla de requisitos fisicoquimicos
Se incluye año de la NTC 1242 en requisitos normativos. Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**VINAGRE BLANCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200001617 / SAP 200000857 / SAP 200002769
	Clasificación	Vinagre
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azucares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Ácido acético.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	**Valores**	
	Mínimo	**Máximo**
Acidez total (% m/v)	5,0	6,0
Contenido de alcohol etílico (% m/v)	--	0.5
pH a 20°C	--	2.8
Cenizas totales (% m/v)	--	0.5
Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	--	2.0
Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	--	1.0

Requisitos fisicoquímicos del vinagre, NTC – 2188/2012

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El vinagre debe ser un producto transparente y libre de particulas en suspensión. El vinagre debe tener el olor y sabor característico. No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a acido citrico cristalizado y acido acetico de origen natural. No se permite la adición de sustancias edulcorantes.

Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg
Arsénico	0,5
Plomo	0,5
Mercurio	0,05
Metanol	0,01 (% m/vol)

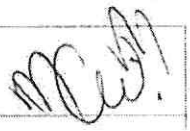
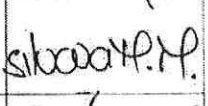
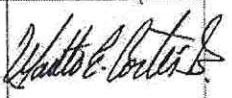
Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano, NTC – 2188

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 2188. Resolución del Ministerio de Protección Social 775/2008. Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja * 4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja * 12 Unidades (valido sólo para la Regional Centro-Leticia **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002769 vinagre galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
2	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
3	Se efectúa ajuste de volumen de 3860 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca." en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación.
4	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3860 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%, se retira parámetro Acetoina mg/L ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188.El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente).
6	Se adicionan ingredientes, Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil basado en Resolución 5109 de 2005, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 2000001617 presentación de 1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) *Cambios realizados por IMRC/Abril 2021*
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, ya que la anterior se encontraba como pantallazo y no era clara la imagen, adicional se agrega el año de la NTC 2188/2012. En requisitos normativos se retira la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 y se actualiza por la resolución 810 de 2021. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años" *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR*
9	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002745en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002745 café *500 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*
10	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002769 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002769 vinagre galón * 3750 a 4000 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025*

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	**CEREZAS MARASCHINO**

REQUISITOS GENERALES	Código	/ SAP 200000167 / SAP 200000168 / SAP 200002172 / SAP 200002881
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Cerezas clasificadas y conservadas en almíbar. Variedad: Maraschino Se trata de una preparación a base de guindas (Prunus cerasus) conservadas en una disolución de alcohol etílico o dióxido de azufre al que se le añade un colorante, suele conservarse además en una solución concentrada de azúcar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cerezas, almíbar, colorantes, los aditivos deben ser avalados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El peso escurrido mínimo para las cerezas en conserva será de mínimo 53% El envase no debe presentar ningún abombamiento en la tapa, manchas u otros defectos. La fruta deberá de ser de tamaño uniforme y no debe presentar rajaduras que afecte el aspecto del producto. Los niveles máximos de contaminantes para las cerezas en conserva serán: Plomo, expresado como Pb: 1 mg/Kg

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4929 (frutas con hueso en conserva), NTC 4433, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002172 Cerezas maraschino *4000 G en caja x 4 unidades. SAP 200000167 Cerezas * 125 gr. SAP 200000168 Cerezas * 250 gr. SAP 200002881 Cerezas Verdes Maraschino * 250 GR
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off, tapa con liner de sistemas twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA- FO-75 Versión 01, Se cambia nombre de la FTP de acuerdo a descripción del producto en Plataforma SAP, se retira código SIC y se adiciona código SAP, se adiciona descripción del producto ampliando información, los ingredientes se ajustan de acuerdo a que no queden específicos, se retiran los requisitos fisicoquímicos ya que no se tiene referencia de los mismos, la información de otras características del producto se adiciona de acuerdo a referencia NTC 4929, la presentación del producto se ajusta de acuerdo a descripción del producto en plataforma SAP, se ajusta requerimientos de vida útil y transporte de acuerdo a producto, se adiciona requisito a proveedor Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente y en concepto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*
3	Se incluye presentación por 125 gr - SAP 200000167 de acuerdo con solicitud realizada por la Regional Centro y previa validación en listado de materiales enviado por Tecnología y aprobado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR - Nov/2021.*

4	Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 0 / $<10^2$ ufc/g / --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000168 de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y solicitado por la regional Caribe. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.*
6	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En presentación de producto se incluye el código SAP 200002881 Cerezas Verdes Maraschino * 250 GR este material solicitado por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. Cambios realizados por *MCRG May 2025.*

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

ta en blanc

PRODUCTO / NOMBRE	MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES

REQUISITOS GENERALES	Código	200000240 / 200000467 / 200001212
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica) en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio liquido, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
pH a 20 °C	3.7	4.3
Brix	16	20
Peso escurrido mínimo	54	

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

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. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4929, NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200000240 Lata por 370 gr Peso Neto Mínimo SAP 200000467 Lata por 425 gr Peso Neto Mínimo

ROTULADO		SAP 200001212 Lata por 820 gr Peso Neto Mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Caja por 12 o 24 latas El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las caracteristicas organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro 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). - 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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2 En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP y los ingredientes. Se ajustan los requisitos microbiologicos a la NTC 4433 Microbiologia. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Se cambia de requisitos normativos la NTC 4429 a la NTC 4929 Frutas de Hueso en Conserva. Se ajusta la clasificación del producto, el contenido indicando la palabra "mínimo" y la vida útil cambia la palabra "entrega" por "fabricación"
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos basados en que los melocotones en un producto acido por lo cual se acepta Ph por debajo de 4.6, se cambia palabra contenido en pulpa por Peso escurrido minimo y se ajusta a NTC 4929 donde el peso escurrido para un jarabe concentrado debe ser de 54%.

	<table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>3,7%</td><td>4%</td></tr><tr><td>°Brix</td><td>18</td><td>20.0</td></tr><tr><td>Contenido en pulpa (%v/v)</td><td>62%</td><td>65%</td></tr></table> a <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td>3.7</td><td>4.3</td></tr><tr><td>Brix</td><td>18</td><td>20</td></tr><tr><td>Peso escurrido mínimo</td><td>54</td><td></td></tr></table>
6	Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.
7	Se adiciona códigos de presentaciones 370 gramos y 820 gramos, se cambia los requisitos en el item contenido, se adiciona requisito en certificaciones Registro sanitario vigente.
8	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01 Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente <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> En otras características del producto se retiran la tabla: <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>PARAMETROS</th></tr><tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>21.2</td></tr><tr><td>Proteina (gr)</td><td>0.6</td></tr><tr><td>Grasa (gr)</td><td>0.01</td></tr><tr><td>Calorias (gr)</td><td>86.5 Cal</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item 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 resolucion 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En item condiciones de transporte se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En item de certificaciones, se retira el texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA y se cambia por el texto: 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 incluye el texto: 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 Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET

REQUISITOS GENERALES	Código	200000388 / 200001124 / 200002097 / 200000389 / 200000902 200000390 / 200001126 / 200000391 / 200001817 /200001842 / 200002401 / 200002527
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	Parámetros	
	Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiologicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales: No aplica

Otras caracteristicas del producto: El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraido. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000388 Contenido neto mínimo de 237 ml SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto mínimo de 300 ml SAP 200002097 Contenido neto mínimo de 400 ml SAP 200000389 / SAP 200000902 Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200000390 Contenido neto mínimo de 1000 ml. SAP 200001126 Contenido neto mínimo de 2000 ml. SAP 200000391 / SAP 200001817 Contenido neto mínimo de 2500 ml SAP 200001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 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 tener una vida útil mínima de tres (03) meses al momento de la 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 o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, 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	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Oct/21*
3	Se incluye SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluyen los siguientes textos: Registro, permiso o notificación (según aplique) sanitario vigente y Cuando aplique, concepto sanitario correspondiente a la bodega del Comercializador y/o Distribuidor expedida por la autoridad sanitaria competente (Con fecha de expedición no superior a tres años y con concepto Favorable).
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos:

Resolución 7992 de 1991

Párametro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Citrico	0,1	–

Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

Requisitos	Parámetros	
	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesofilos/cm	3	1000	3000	1
NMP - Coliformes Totales/cm	3	9	29	1
NMP - Coliformes fecales/cm	3	<3	–	0
RTO - Esporos Clostridium Sulfito reductor/cm	3	<10	–	0
Recuento Hongos y levaduras/cm	3	200	300	1

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013"
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 Logistica	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 Montanchez 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	

PROCESO				
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **03**	Página **1** de **2**	
		Fecha: **07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**HUMMUS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002856
	Clasificación	untable
	Descripción del Producto	Dip, untable, crema o puré tradicional de la cocina mediterránea, principalmente elaborado a base de garbanzos cocidos y triturados. Se mezcla con tahini (pasta de sésamo), jugo de limón, ajo, aceite de oliva y otros ingredientes, resultando una preparación sabrosa y versátil

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Garbanzos u otras leguminosas, tahini, ajo, aceite, limon y otros ingredientes permitidos por la normatividad vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5		Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.12 producto a base de soya, otras legumbres o leguminosas y/o cereales, cuajados, fermentados y no fermentados, cocidos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002856 Hummus *200 gr
	Empaque y/o Embalaje	Empaque plastico PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio, con tapa
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial. 23/05/2025 DASR

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez 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	

PRODUCTO / NOMBRE	**DEDO DE QUESO PRECOCIDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002452/ SAP 200002453 / SAP 200002598 / SAP 200002599 / SAP 200002860
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presenta una estructura de capas finas sobrepuestas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, sal. Los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$< 10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	$< 10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

(36)Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales. Requisitos Microbiológicos. 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 1407/2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6410:2020, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002452 Dedo de Queso por Kilogramo SAP 200002453 Dedo Hawaiano Precocido SAP 200002598 Dedo de Queso por 80 gr SAP 200002599 Dedo Hawaiano Precocido*90 gr SAP 200002860 Dedo De Queso Precocido * Paq 12 unid
	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, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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 frio y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
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). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la autoridad sanitaria competente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Fecha de modificación: 10/01/2024. - Teniendo en cuenta que el Contrato Interadministrativo celebrado con el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la ALFM, establece tamaño por porción por hombre de cada producto, se hace necesario incluir código SAP 200002598 solicitado mediante memorando N° 20241411400002153-ALRSODR-OL-AYS-14114, por parte de la Regional Suroccidente. - En requisitos microbiológicos se agrega el texto "Debe cumplir con lo establecido en la resolución 1407 de 2022 item 7. CEREALES, PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (DERIVADOS DE GRANOS DE

CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y LEGUMBRES O LEGUMINOSAS)." Y se modifica los parámetros de acuerdo a lo anterior, de la siguiente manera:

ANTES

Requisitos	Aceptable
NMP coliformes	93 - 150
NMP Coliformes Fecales	< 3
Recuento de Staphylococ. coagulasa positiva UFC/ g	< 100
Recuento de Esporas Clostridium UFC/g	<100
Detección de Salmonella 25 g	Ausencia

Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.

DESPUES

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas

- En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407/22, NTC 6410:2020.
- En presentación de producto se agrega el código 200002598 Dedo de queso por 80 gr y del código SAP 200002452 se elimina la descripción por libra y se deja Dedo de queso por 1kg, ya que verificando el material solo está por 1000gr/kg. *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*

3

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En clasificación se ajusta de pan a Panadería
Se ajustan los requisitos microbiológicos de la Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas a los requisitos de la tabla 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción de la Resolución 1407 de 2022, de acuerdo a las características del producto.

Antes

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Ahora

REQUISITO	n	c	m	M
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

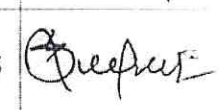
En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En presentación de producto se incluyen los códigos SAP 200002453, SAP 200002599 y se ajustan las descripciones de todos los materiales creados de acuerdo al SAP, se incluye el SAP 200002860 este material es solicitado por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL.

En rotulo se incluye el cumplimiento de la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y se retira el texto "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".

En certificaciones se incluye el texto "expedido por la autoridad sanitaria competente". *Cambios realizados por MCRG May 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	

Técnicas	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	

PRODUCTO / NOMBRE		**QUIBBIES**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002861
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	se refiere a un plato de origen árabe, específicamente libanés, que se ha adaptado y popularizado en la región del Caribe colombiano. Es una especie de croqueta o empanada hecha a base de trigo bulgur y carne molida, a menudo rellena con carne y especias, y típicamente frita.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Trigo, Carne molida (cordero o res), Cebolla, Especias y otros ingredientes.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$< 10^2$ ufc/g	$< 10^3$ ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	$< 10^2$ ufc/g	$< 10^3$ ufc/g
Salmonella spp (37)	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 14,2 comidas, bebidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe entregarse precocido Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002861 Quibbes * por 12 unidades.
	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	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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. Además, debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.

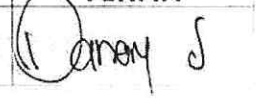
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar,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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. 23/05/2025 DASR

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez 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	


PÁGINA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PASTEL DE YUCA PRECOCIDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002454 / SAP 200002862
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto en forma ovalada elaborado a partir de una masa elaborada de yuca, con relleno de carne desmechada o molida de res o pollo sazonado, o queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: yuca molida, carne magra de res o pollo y/o huevo, o queso, sal, especias y condimentos. Lo aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$< 10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	$< 10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

(36)Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales. Requisitos Microbiológicos. 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407/2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002454 Por Libra de producto o Kilogramo. SAP 200002862 Carimañola Con Queso Paquete * 10 unid
	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, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. 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 cuatro (4) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura.

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 frio y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- 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). - Registro sanitario, notificación o permiso sanitario del producto - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la autoridad sanitaria competente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En clasificación se ajusta de pan a Panadería En descripción del producto e ingredientes incluye queso toda vez que los requisitos y condiciones solicitados aplican para varios rellenos. Se ajustan los requisitos microbiológicos de la Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos a los requisitos de la tabla 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción de la Resolucion 1407

de 2022, de acuerdo a las caracteristicas del producto.

Antes

Requisitos	Aceptable
NMP coliformes	93 - 150
NMP Coliformes Fecales	< 3
Recuento de Staphylococcu coagulasa positiva UFC /g	< 100
Recuento de Bacilus Cereus UFC /g	<100
Deteccion de Salmonella /25 g	Ausencia

Ahora

REQUISITO	n	c	m	M
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$< 10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	$< 10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En presentación de producto y código se incluye SAP 200002862 este material es solicitado por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL.
En rotulo se incluye el cumplimiento de la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y se retira el texto "Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con minimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación".
En certificaciones se incluye el texto: Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la autoridad sanitaria competente.
Cambios realizados por MCRG May 2025.

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

Página en blanco

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARIMAÑOLA DE YUCA / PASTEL DE YUCA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001774 / SAP 200002128
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	El producto es elaborado a partir de una masa elaborada de yuca, relleno de queso o carne de res o pollo y finalmente es sometido a proceso de fritura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Yuca molida, queso o carne magra de res o pollo, sal, especie y condimentos.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100 *Salmonella* / 25g — Negativo *Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001774 Con un peso mínimo de 150 gr por unidad de producto. SAP 200002128 Con un peso mínimo de 120 gr por unidad de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada y en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura superior o igual a 75°C hasta el momento de consumo final del mismo. El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen de primer uso y grado alimentario y embalado en canastilla con 2 bolsas por 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje del producto debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	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).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se Ajustan Requisitos Microbiológicos De Acuerdo A Los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 De Abril De 2002: Se Ajusta La Información Del Ítem Contenido Y Deja En El Ítem Presentación Del Producto *"Con Un Peso Mínimo De 150 Gr Por Unidad De Producto"*. Se Retira De Los Requisitos Normativos La *"Resolución Del Ministerio De Protección Social No 5109/05"*. Y Se Incluye La *"Resolución 2674 De 2013"*. Se Unifica La Información Contenida En Los Ítem Presentación Del Producto Y Empaque En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se Ajusta El Rotulado, Condiciones de Transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr -2021*
3	Se ajusta nombre de la FTP adicionando Pastel de Yuca, ya que este producto se adapta a las características de la carimañola de yuca, pero se conoce con estos nombres en diferentes regiones del país. Por lo que se adiciona el código correspondiente al pastel. En presentación del producto se adiciona el gramaje para el pastel de acuerdo a lo requerido en plataforma SAP. *Cambios realizedos por IMRC/ Oct -2021*

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	<3	
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

Parámetro	Aceptable
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000
Coliformes Totales NMP	<3
Coliformes Fecales, NMP	<3
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	<100
Salmonella / 25g	Negativo

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PANZEROTTI**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000527
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto de masa hojaldrada delgada, de forma ovalada con borde decorativo, con relleno de tipo de queso mozarella en cuadro y jamón en trozos con color y olor característico a producto hojaldrado con fritura (a mantequilla) sin cavidades en las superficies.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso tipo mozarella, azúcar, sal refinada yodada, jamón.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad en % / 20,0 / 40,0 pH / 4,8 / 6,0 Proteínas en base seca, en fracción en masa en % / 9,0 / -- Grasa, en fracción en masa, en % / 20,0 / -- *Referencia Normativa – NTC 1363*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Parámetro** Recuento Microorganismos Mesófilos / 10000 NMP Coliformes / < 3 NMP Coliformes Fecales / < 3 Recuento Estafilococo Coagulasa (+) / < de 100 Recuento Bacilos Cereus / < de 100 Salmonella / 25 g / Negativo *Parámetros Microbiológicos – INVIMA Abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El relleno del producto debe ser mínimo el 70% con relación al peso del producto final.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000527 Panzerotti, unidad de producto * 100 - 120 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bandeja de cartón de primer uso con bolsa de polipropileno biorentado calibre 20 micras de grado alimentario. Embalado en canastilla por 30 unidades
	Rotulado	El productor debe aportar certificación que indique mínimo la siguiente información: Fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote y el embalaje del producto debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de 05 días. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) día de elaborado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura interna mínimo 75°C dos horas antes del consumo del producto y mantenerse en este rango de temperatura.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El producto debe estar certificado con: Diagnostico tecnicosanitario por el Ente territorial encargado con Concepto Favorable o Favorable condicionado donde no se comprometa la inocuidad del producto.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE 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. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**FALAFEL**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002859/SAP200002863
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Son una perfecta proteína vegetal libre de gluten. La base principal de este plato son garbanzos, si bien no es el único ingrediente. También se compone de cebolla frita, perejil, cebolla, ajo, sal o comino entre otros

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Garbanzos, Legumbres, hortalizas y/o verduras, especias, sal entre otros ingredientes.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 ítem 7. CEREALES, PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y LEGUMBRES O LEGUMINOSAS).

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^4$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe entregarse precocido Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200002863 hamburguesa de falafel precoc und*80-90g SAP 200002859 falafel en croqueta prec 30-35 gr

ROTULADO	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	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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. Además, debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. 23/05/2025 DASR

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

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

PÁGINA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE		TAMAL ESPECIAL
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001762
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo 100g) trozo de carne (Costilla 40g), Garra de Cerdo (20g), porción de huevo (20gr) La Masa a base de harina de maíz y /o arroz, arveja, trozos de papa, ajo, zanahoria en rodaja, y especias deberán pesar en total 170gr a 220gr
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	(ver tabla abajo)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa y/o que se garantice el total del gramaje estipulado en los ingredientes, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas. De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor.

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Bacillus Cereus ([36])	5	0	< 10^2 ufc/g	---

([36]) Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales
Requisitos Microbiológicos. 14,1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/05. Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407/2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001762 La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 300 a 450 gramos sin hoja
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre. El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Notificación, permiso o registro sanitario vigente • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente 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 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial

2	Se especifica el peso de los ingredientes
3	Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA. **Análisis** / **Valor**: Aerobios mesofilos — 10.000 UFC máximo; Coliformes totales — <3 NMP/g; Estafilococo Coagulasa (+) — <100 NMP/g; E. Coli — Ausente **Parámetro** / **Aceptable**: Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000; Coliformes Totales NMP — <3; Coliformes Fecales NMP — <3; Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva — <100; Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor — <100; Salmonella 25g — Negativo
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "/muslo" ya que así se conoce la presa en algunas regiones, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se elimina ingrediente pimienta. Se adiciona tabla de requisitos nutricionales basado en la tabla nutricional de ICBF 2015, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.
5	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 En ingredientes se aumenta la porción de garra de 10gr a 20gr y se especifica el gramaje de la porción de huevo y de los demás ingredientes Se actualiza los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 **ANTES** **Parametro** / **Aceptable**: Recuento de Microorganismos Mesofilos — 10000; Coliformes Totales NMP — <3; Coliformes Fecales NMP — <3; Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva — <100; Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor — <100; Salmonella 25g — Negativo **DESPUES** **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**: Salmonella spp — 5 — 0 — Ausencia en 25g En otras características del producto se agrega el texto "y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes" y "De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor" En requisitos normativos se agrega Res 1407/2022 En certificaciones se agrega; Notificación, permiso o registro sanitario vigente y el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	

	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

PRODUCTO / NOMBRE	**TAMAL CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001761
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo o Ala completa 80g), Huevo (20gr) masa a base de harina de maíz y/o arroz, cebolla larga, cebolla cabezona, zanahoria, ajo y otras especias. (100 a 200gr)
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Bacillus Cereus ([36])	5	0	< 10^2 ufc/g	---

([36]) Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales

Requisitos Microbiológicos. 14,1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas. La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 200 a 300 gramos sin hoja. De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013. Resolución 719 de 2015, Resolución 1407/2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001761 Unidad de 200 a 300 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre. El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Notificación, permiso o registro sanitario vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente 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 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

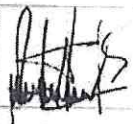
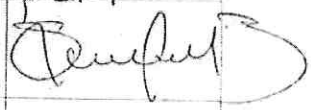
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial

<table>
<tr><td>2</td><td>Se especifica el peso de los ingredientes</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.

<table>
<tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>10.000 UFC máximo</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales</td><td><3 NMP/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td><100 NMP/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli</td><td>Ausente</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesofilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "colombina/muslo o" generando otra alternativa de presa de pollo fuera del ala, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se retiran ingredientes tomate, por ser un producto que incrementa el riesgo de deterioro del tamal y pimiento, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01,
En requisitos normativos se incluye la Resolución 719 de 2015.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye Registro sanitario vigente, de acuerdo a la Resolución de 719 de 2015, se cambia favorable con condiciones a favorable con requerimientos de acuerdo a la clasificación de concepto sanitario.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03
En ingredientes se agrega el producto huevo y se especifica el gramaje de la porción y de los demás ingredientes
Se actualiza los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022
ANTES
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesofilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
DESPUES
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausente/25g</td><td></td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausente/25g</td><td></td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus (1)</td><td>5</td><td>0</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
</table>
(1) Criterio microbiológico aplicable al producto terminado harinas o cereales
Requisitos Microbiológicos 1.1.1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022

En otras características del producto se agrega el texto "y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes, " y "De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor"
En requisitos normativos se agrega Res 1407/2022
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. "y Notificación, permiso o registro sanitario vigente.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	

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

PRODUCTO / NOMBRE		BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
REQUISITOS GENERALES	Código	200000311 / 200000314 / 200000323 / 200000316 / 200000317 / 200000769 / 200000306 / 200000307 / 200000308 / 200000312 / 200001792 / 200000796 / 200001731 / 20000324 / 200001794 / 200002387 / 200001793 / 200001606 / 200000313 / 200002317 / 200002443 / 200001197 / 200001198 / 20001199 / 200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

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

		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

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

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin

	características del producto	sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores SAP 200000796 Gaseosa *350 ml SAP 200001731 Gaseosa *330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200001794 Gaseosa *400 ml, material creado para comedores SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml, material creado para comedores SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa *3125 ml- Six Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración.

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml. En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto

<table>
<tr><td>5</td><td>Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020.
En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012.
Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01
Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml
Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml
Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml
Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml
Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa
Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral.
Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Fecha de modificación: 09/01/2024.
- En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así:
ANTES
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos UFC/Ml</td><td>10</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras UF/ml.</td><td>10</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Recuento de E coli en UFC/ml.</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos en UFC/ml.</td><td>0</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/ml.</td><td><10</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de E coli en UFC/ml.</td><td></td><td>-</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.
DESPUÉS
<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>----</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli (9</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>----</td></tr>
<tr><td>Esporas clostridium sulfito reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td></td></tr>
</table>
Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.
- El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
- En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack".
- En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años"
Cambios realizados por DASR enero de 2024.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASR AGO de 2024.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml, SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000796 Gaseosa *350 ml, SAP 200000324 Gaseosa *400 ml, SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología.
Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En presentación del producto se incluye los materiales SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml y SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml., estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	

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

Espacio en blanco

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	MORCILLA / RELLENA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000790 / SAP 200000487
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido elaborado sobre la base de sangre, con el agregado o no de grasa, cuero o piel de cerdo, vísceras picadas, arroz, leguminosas, tubérculos y especias.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de arroz, papa, arveja, sangre de cerdos sanos, tocino, poleo, sal y especias.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

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 *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito 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	-	-

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	Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color que indiquen descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 333 de 2011 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 200000790 debe tener un peso neto por unidad de 80 gr SAP 200000487 debe tener un peso neto de 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada morcilla deberá ser empacada en tripa natural de cerdo, libre de cualquier contaminante, de tal forma que se garantice la conservación

		del alimento. El producto debe ser embalado en canastilla por 20 paquetes.
	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. 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 se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días. El producto se recibe con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

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) 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).

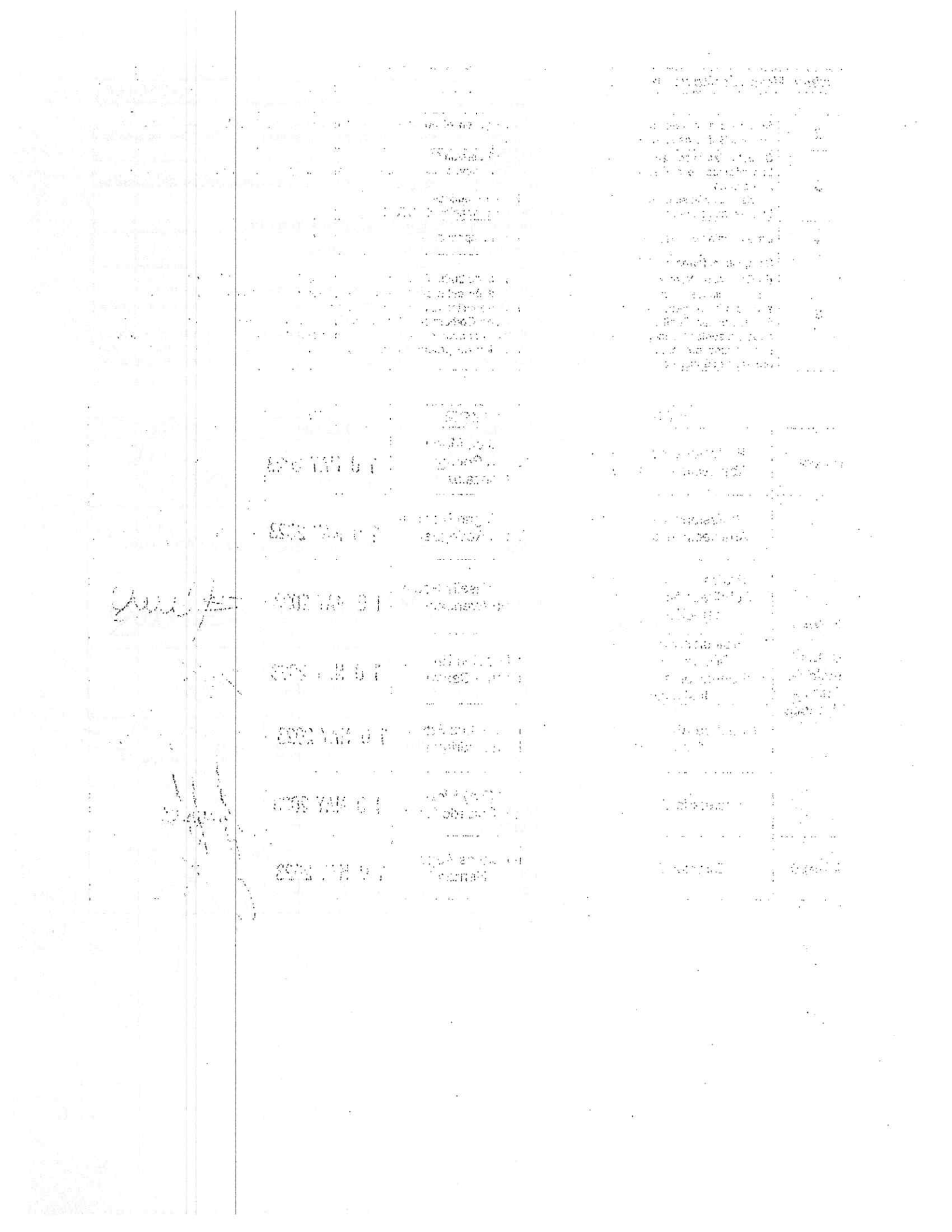
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

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

2	Se ajusta a la versión del nuevo formato. Se incluye en el nombre del producto la palabra "RELLENA". Se incluyen los códigos SAP existentes. Se incluye la Clasificación.
3	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. La clasificación se cambia de "cárnico procesado" a "Embutidos". La Descripción del producto, se cambia basado en información de NTC 1325 (última actualización).
4	En presentación del producto se aclara que debe ser empacado al vacío x 500 gramos.
5	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. 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 trasporte 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).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia 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 Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	



PRODUCTO / NOMBRE	**QUESOS MADURADOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001042 / SAP 200001043 SAP 200002864 / SAP 200002866 SAP 200002867
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Quesos madurados producto final no esta listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión. • Queso Gouda: Queso semiduro madurado con corteza roja, de textura firme, dura y cortable, color amarillo crema con ojos pequeños distribuidos uniformemente; sabor suave, no muy ácido, graso y olor neutro. • Queso Tilsit: Queso semiduro madurado fabricado con leche de vaca, de color entre marfil y amarillo originado por bacterias *(bacterium linens)*, presenta ojos brillantes, de forma redonda y alargadas de 2 a 4 mm de diámetro y distribuidos de forma regular, debe contener mínimo 5 semas de maduración. • Queso Provolene: Queso madurado, de "pasta filata" o queso tipo coagulado-prensado, el queso puede ahumarse y tiene un sabor algo dulce y grasoso, su color es entre blanco y amarillo pajizo, con maduración de dos a tres meses. • Queso Brie: Queso Blando madurado por hongos, su pasta es blanda pero no desmenuzable, de color balanco a amarillo cremoso, la corteza es blanda, esta recubierta uniformemente de moho blanco (Penicillium casicolum).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, fermentos lácticos, sal, estabilizante, conservante, enzimas y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: • Queso Gouda:

Requisito	**Límite**
Contenido de grasa láctea en extracto seco en %*	Mínimo 30
	Nivel de referencia 48% a 55%

Contenido de grasa láctea en extracto seco en %*	Contenido mínimo extracto seco en %*
≥30 a <40	48
≥40 a <48	52
≥48 a <60	55
≥60	62

*Grasa en extracto seco se expresa en fracción de masa en por

ciento, %.
NTC 4318:2025 Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos Queso Gouda.

- Queso Tilsit:

Requisito	Límite		
	Tilsit	**Tilsit 30%**	**Tilsit 60%**
Contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco, %m/m	45	30	60
Contenido máximo de humedad, %m/m	47	53	39
Contenido mínimo de extracto seco, %m/m	53	47	61

NTC 4310:1997 Tabla 1. Requisitos Queso Tilsit

- Queso Provolene:

Requisito	Límite	
	Ahumado	**Sin ahumar**
Contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco, %m/m	45	45
Contenido máximo de humedad, %m/m	47	47
Contenido mínimo de extracto seco, %m/m	55	53

NTC 4313:1997 Tabla 1. Requisitos Queso Provolene

- Queso Brie

Requisito	Límite		
	Brie	**Brie 40%**	**Brie 50%**
Contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco, %m/m	45	40	50
Contenido máximo de humedad, %m/m	56	56	54
Contenido mínimo de extracto seco, %m/m	44	44	46

NTC 4309:1997 Tabla 1. Requisitos Queso Brie

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
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/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.20 Queso semimaduro o maduro. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

La consistencia, aspecto, color, revestimiento y características propias de cada variedad de queso madurado de acuerdo a sus tipologías y orígenes.

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. 2310/1986, Res. 1804/1989, Res. 2674/2013, Res. 5109/2005, NTC 750, NTC 4318, NTC 4310, 4313 Y 4309

	Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y/o cualquier otra norma que las modifique, adicione o sustituya.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001042 - Queso Semimaduro Tipo Gouda Peso Neto 250 gr SAP 200001043 - Queso Semimaduro Tipo Gouda Peso Neto 470 - 475 gr SAP 200002864 Queso Tilsit SAP 200002867 Queso Porvolone SAP 200002866 Queso Brie
	Empaque y/o Embalaje	El empaque de cada variedad de queso madurado debe ser capaz de retener todo su sabor, su consistencia, su aroma y su textura. Así mismo, deberá tener la capacidad de alargar su vida el mayor tiempo posible mientras lo protege de agentes externos que puedan contaminarlo. Para el queso Gouda debe tener recubrimiento en cera flexible roja, producto empacado en película extensible en PVC, con etiqueta en polipropileno autoadhesiva impresa tipo navideño, debe incluir malla.
	Rotulado	El rotulado debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Res. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En el rótulo debe indicarse el origen del nombre para cada variedad de queso. 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	Mínimo cuatro (4) meses de vida útil en condiciones de refrigeración (entre 0 y 4°C).

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 del producto. (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o

	Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen Códigos SAP actualizados, se actualizan requisitos fisicoquímicos, microbiológicos, nutricionales y normativos de acuerdo con la normatividad vigente, se incluyen otras características del producto, se complementa la presentación del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, se actualizan condiciones de transporte y certificaciones. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Referencia Normativa NTC 4318 – Queso Gouda Requisitos: n, m, M, c Recuento de mesofilos aerobios, UFC/g: 5, 200, 1000, 2 Recuento de E. coli, UFC/g: 5, <10, --, 0 Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g: 5, 100, 1000, 2 Detección de Salmonella /25 g: 5, Ausencia, --, 0 Detección de Listeria monocytogenes /25 g: 5, Ausencia, --, 0 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1.20 Queso semimaduro o maduro **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** 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/25g / - Listeria monocytogenes / 5 / 0 / Ausencia/25g / - En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye 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.
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En ítem de producto/nombre se unifica a QUESOS MADURADOS y se retira QUESO TIPO GOUDA con el fin de incluir otras variedades de quesos toda vez que tienen similitudes en requisitos específicos y normativos En descripción de producto se incluye la generalidad para quesos madurados: "Quesos madurados producto final no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que debe mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso en cuestión", se dispone el título de queso gouda para la descripción ya existente y se incluyen las especificidades para las variedades de Queso Tilsit, Queso Provolene y Queso Brie así: • Queso Tilsit: Queso semiduro madurado fabricado con leche de vaca, de color entre marfil y amarillo originado por bacterias (bacterium linens), presenta ojos brillantes, de forma redonda y alargadas de 2 a 4 mm de diámetro y distribuidos de forma regular, debe contener mínimo 5 semas de maduración. • Queso Provolene: Queso madurado, de "pasta filata" o queso tipo coagulado-prensado, el queso puede ahumarse y tiene un sabor algo dulce y grasoso, su color es entre blanco y amarillo pajizo, con maduración de dos a tres meses. • Queso Brie: Queso Blando madurado por hongos, su pasta es blanda pero no desmenuzable, de color balanco a amarillo cremoso, la corteza es blanda, esta recubierta uniformemente de moho blanco (Penicillium casicolum). En requisitos fisicoquímicos se retiran los requisitos para queso Gouda de la NTC 4318:1997 por actualización de la NTC. Requisito / Límite Grasa en el extracto seco, %m/m / 45 Cenizas en el extracto seco, %m/m / 4.3 Cloruros en el extracto seco, %m/m / 4.7 Límite máximo de contaminantes Requisito / Límite máximo (mg/kg) Plomo (expresado como Pb) / 0.1 Se incluyen los requisitos fisicoquímicos a la versión vigente NTC 4318:2025 Queso Gouda.

Requisito	Límite
Contenido de grasa láctea en extracto seco en %*	Mínimo 30
	Nivel de referencia 48% a 55%
Contenido de grasa láctea en extracto seco en %*	Contenido mínimo extracto seco en %*
≥30 a <40	48
≥40 a <48	52
≥48 a <60	55
≥60	62

*Grasa en extracto seco se expresa en fracción de masa en por ciento, %.
NTC 4318:2025 Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos Queso Gouda.

Se incluyen los requisitos para variedades de queso Tilsit, queso Provolene y queso Brie:

Requisito	Límite		
	Tilsit	**Tilsit 30%**	**Tilsit 60%**
Contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco, %m/m	45	30	60
Contenido máximo de humedad, %m/m	47	53	39
Contenido mínimo de extracto seco, %m/m	53	47	61

NTC 4310:1997 Tabla 1. Requisitos Queso Tilsit

Requisito	Límite	
	Ahumado	**Sin ahumar**
Contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco, %m/m	45	45
Contenido máximo de humedad, %m/m	47	47
Contenido mínimo de extracto seco, %m/m	55	53

NTC 4313:1997 Tabla 1. Requisitos Queso Provolene

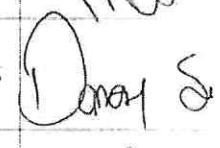
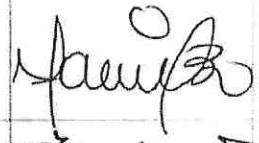
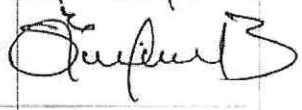
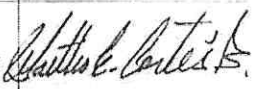
Requisito	Límite		
	Brie	**Brie 40%**	**Brie 50%**
Contenido mínimo de grasa láctea en extracto seco, %m/m	45	40	50
Contenido máximo de humedad, %m/m	56	56	54
Contenido mínimo de extracto seco, %m/m	44	44	46

NTC 4309:1997 Tabla 1. Requisitos Queso Brie

En requisitos nutricionales se retiran los definidos *Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso madurado tipo holandés y se deja No Aplica.*

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	41.6
Energía (Kcal)	348
Proteína (g)	24.9
Carbohidratos Totales (g)	1.5

En otras características del producto se ajusta el texto así: "La consistencia, aspecto, color, revestimiento y características propias de cada variedad de queso madurado de acuerdo a sus tipologías y orígenes".
En requisitos normativos se corrige la NTC 4138 con la NTC 4318 por ser la relacionada con el producto, se incluyen la NTC 4310, 4313 Y 4309.
En código y presentación de producto se incluyen los materiales SAP 200002864 / SAP 200002866 / SAP 200002867 estos materiales son solicitados por la regional pacífico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL.
En empaque y/o embalaje se incluye el texto El empaque de cada variedad de queso madurado debe ser capaz de retener todo su sabor, su consistencia, su aroma y su textura. Así mismo, deberá tener la capacidad de alargar su vida el mayor tiempo posible mientras lo protege de agentes externos que puedan contaminarlo.
En rotulado se incluye el texto En el rótulo debe indicarse el origen del nombre para cada variedad de queso. Y se retira el texto "Holanda (NTC 4138)". Cambios realizados por *MCRG May 2025.*

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

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO PARMESANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001537 / SAP 200002565 / SAP 200002566 / SAP 200002865
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Queso madurado, semigraso y duro. Es un producto de color ligeramente amarillento, sabor salado y levemente picante, aroma característico, textura dura, compacta, quebradiza y granulosa. Es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche semidescremada pasteurizada, sal refinada yodada y fluorizada apta para consumo humano, conservante, estabilizante, cultivo láctico, enzima.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	PARAMETRO	
	MINIMO	MAXIMO
Materia Grasa en extracto seco de m/m	20	44
Humedad % m/m	-	40

Requisitos Fisicoquímicos Resolución 1804 de 1989. Clasificación Semigraso - graso y Duro - semiduro.

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
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/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos Queso semi maduro o maduro, Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	- El producto debe ser rallado. - 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. - El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda. 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		Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Decreto 616 de 2006. 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 200001537 x kilo SAP 200002565 x 100 gr SAP 200002566 x 250 gr SAP 200002865 Queso Parmesano Rallado * 200 GR
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacio en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas
	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. 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		La vida útil requerida es de mínima 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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 del producto. (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos nutricionales se retiran parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso madurado, duro, Semigraso, Tipo Parmesano. 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): 35.8 Carbohidratos (g): 3.1 Energía (kcal): 389 En requisitos normativos se incluyen el texto: 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*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En presentación de producto y código se incluye el material SAP 200002865 este material es solicitado por la regional pacífico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. Cambios realizados por *MCRG May 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	

Técnicas	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	

PRODUCTO / NOMBRE	**PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS MADURADOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000185 / SAP 200002868 / SAP 200002869 / SAP 200002870
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Un Producto cárnico procesado elaborado con carne de animales de abasto, mediante la técnica de maduración o fermentación o ambas. De pieza entera: Corresponde a una región anatómica de un animal de abasto, a la cual no se le ha retirado ninguna sección y es sometida a un proceso de salado y secado, cuyo objetivo es disminuir el contenido de agua y el desarrollo de olor y sabor característico. Los productos cárnicos procesados se clasifican en: • Producto cárnico procesados crudo madurado como el chorizo y salami- peperonni • Producto cárnico procesado madurado de pieza entera como el lomo o jamón crudo madurado como jamón serrano y prosciutto

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Los productos pueden tener carne y grasa o carne de piezas enteras y aditivos solos o combinados aprobados por la autoridad sanitaria, puede incluir especias, aromas, sabores y condimentos que acentúen el sabor característico de la variedad y clasificación.
	Requisitos Fisicoquímicos	Los productos deben cumplir con los siguientes requisitos de acuerdo a la clasificación: • Producto cárnico procesados crudo madurado

Parámetro	Seleccionado	
	% mín.	% máx.
Proteína (Nx6,25), 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
NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 10. Requisitos de composición y formulación para salchichón, salami, longaniza madurada		

Parámetro	Seleccionado	
	% mín.	% máx.
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		47
Humedad, en fracción de masa		51

Almidón, en fracción de masa		7.5
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 9. Requisitos de composición y formulación para chorizo madurado

- Producto cárnico procesado madurado de pieza entera

Parámetro	Seleccionado	
	% mín.	% máx.
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	24	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad, en fracción de masa		38
Almidón, en fracción de masa		0
Proteína no cárnica, en fracción de masa		1

NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 8. Requisitos de composición y formulación para producto cárnico madurado

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	**N**	**c**	**m**	**M**
Recuento de coliformes/g	3	1	< 10	200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	--	<100	--
Recuento de esporas de Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	1	<10	100
Detección de Salmonella, /25g	3	--	Ausencia	--
Detección de listeria monocytogenes, /25g	3	--	Ausencia	--
Recuento de Escherichia coli/g	3	--	< 10	--

NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 11. Requisitos Microbiológicos para producto cárnico madurado

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 (última actualización).

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

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

La consistencia, aspecto, color y características deben ser propias de cada variedad de acuerdo a sus tipologías y orígenes.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2690 de 2015, Res. 5109/2005, NTC 1325, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y/o cualquier otra norma que las modifique, adicione o sustituya.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000185 Chorizo Español x 80 g SAP 200002868 Pepperoni paquete *130 - 150 gr SAP 200002869 Prosciutto Italiano Tajado *80 gr SAP 200002870 Mix De Madurados (Lomo Curado, Salami, Pepperoni) * 115 gr
	Empaque y/o Embalaje	Los productos deben ser empacados en material de grado alimentario que asegure su conservación, en las condiciones que exige el producto de acuerdo a su clasificación. El producto debe empacarse al vacío.
	Rotulado	El rotulado debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Res. 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	Mínimo cuatro (4) meses de vida útil en condiciones de refrigeración (entre 0 y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado y refrigerado. Transporte en vehiculo 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 vehiculo 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 capitulo 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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar. toda vez que los requisitos especificos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se ajusta la Ficha Técnica A formato PA-FO-75 y se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir loa alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), resolución 2905 de 2015 (directrices para la formulación del programa de verificación microbiológico de IVC para carnes y productos cárnico comestibles). En condiciones de transporte y almacenamiento se adicionan requisitos y en certificaciones se adiciona Registro Sanitario (Vigente).
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En Descripción del Producto se retira el texto: El producto debe cumplir la Res. Min Protección Social 4282/2007 por estar derogada. 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 vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte 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).
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En Item de producto/nombre se unifica a **PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS MADURADOS** y se retira **CHORIZO ESPAÑOL** con el fin de incluir otras variedades de productos toda vez que tienen similitudes en requisitos especificos y normativos. En descripción de producto se incluye la generalidad para PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS MADURADOS y de pieza entera y se incluye la el texto "Los productos cárnicos procesados se clasifican en: Producto cárnico procesados crudo madurado como el chorizo y salami- pepperoni y Producto cárnico procesado madurado de pieza entera como el lomo o jamón crudo madurado como jamón serrano y prosciutto. En requisitos fisicoquimicos se retiran los requisitos para productos cárnicos procesados crudos frescos Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).

Parámetro	%
Proteina (Nx6.25), en fracción de masa	10 mínimo
Grasa en fracción de masa	40 máximo
Humedad mas grasa, en fracción de masa	90 máximo
Almidón, en fracción de masa	8 máximo
Proteina no cárnica, en fracción de masa	6 máximo

Se incluyen los requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la clasificación de Producto cárnico procesado madurado y de pieza entera, de acuerdo a las tablas 8, 9 y 10 de la NTC 1325 (Última actualización).

Parámetro	Seleccionado	
	% mín.	% máx.
Proteina (Nx6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteina no cárnica, en fracción de masa		2
NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 10. Requisitos de composición y formulación para salchichón, salami, longaniza madurada		

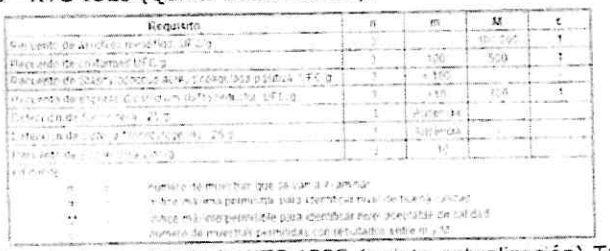
Parámetro	Seleccionado	
	% mín.	% máx.
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		47
Humedad, en fracción de masa		51
Almidón, en fracción de masa		7.5
Proteína no cárnica, en fracción de masa		?

NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 9. Requisitos de composición y formulación para chorizo madurado

Parámetro	Seleccionado	
	% mín.	% máx.
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	24	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad, en fracción de masa		38
Almidón, en fracción de masa		0
Proteína no cárnica, en fracción de masa		1

NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 8. Requisitos de composición y formulación para producto cárnico madurado

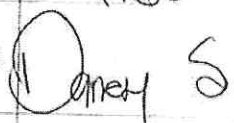
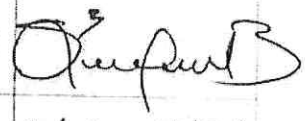
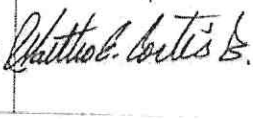
En requisitos microbiológicos se retiran los relacionados para productos cárnicos procesados cocidos Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).



Y se incluyen los de la NTC 1325 (quinta actualización) Tabla 11. Requisitos Microbiológicos para producto cárnico madurado

REQUISITO	N	c	m	M
Recuento de coliformes/g	3	1	< 10	200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	--	<100	--
Recuento de esporas de Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	1	<10	100
Detección de Salmonella, /25g	3	--	Ausencia	--
Detección de listeria monocytogenes, /25g	3	--	Ausencia	--
Recuento de Escherichia coli/g	3	--	< 10	--

En otras características del producto se incluye el texto así: "La consistencia, aspecto, color y características deben ser propias de cada variedad de acuerdo a sus tipologías y orígenes".
En requisitos normativos se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y se retira Resolución 333 de 2011 por estar derogada.
En código y presentación de producto se incluyen los materiales SAP 200002868 / SAP 200002869 / SAP 200002870 estos materiales son solicitados por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL.
En empaque y/o embalaje se retira el texto El producto debe ser empacado en tripa natural en calibre 28 a 30 mm de diámetro de embutido de referencias: 26/28, 28/30, 28/30, 30/32, 30/34 y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, el transporte y almacenamiento y se incluye el texto Los productos deben ser empacados en material de grado alimentario que asegure su conservación, en las condiciones que exige el producto de acuerdo a su clasificación.
En rotulado se incluye la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En certificaciones se retira 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) por estar solicitado en las condiciones de transporte, se retira el texto: 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). Y se incluye la exigencia: Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por *MCRG May 2025.*

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

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**MAÍZ TOSTADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002110 / SAP 200001034
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Maiz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto que genere algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maiz crocante (grano entero), Aceite, Sal, antioxidantes, aditivos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá estar libre de aflatoxinas y cumplen con los limites indicados en la Resolución 4506 del 2013 " Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Coliformes	5	0	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.4 Cereal listo para el consumo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener sabor caracteristico a maiz, sin olores fuertes, quemados, pasados o rancios, textura crocante, libre de cualquier evidencia de daño por insectos, roedores o contaminación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002110 El producto debe tener un peso entre 40 y 50 gramos. SAP 200001034 El producto debe tener un peso minimo de 160 gramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002110 Unidad de 50 gramos embalado en caja x 8 display x 24 unidades de 40 a 50 gramos. SAP 200001034 Unidad de 160 gramos embalado en caja x 18 unidades de 160 gramos El producto debe estar empacado en la siguiente estructura trilaminada asi: Poliéster + BOPP Metalizado + PEBD, la estructura debe ser de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran codigos SIC 34778 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad. se adicionan los codigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 40 a 50 gramos y 160 gramos, modificando la información en contenido y presentación del producto, se modifica descripción del producto. Se adiciona información para otras caracteristicas del producto. Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013, En empaque se modifica requisitos. En el rotulado se incluye La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composición Se modifica requisitos de vida útil., En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria, por concepto sanitario.
3	Se actualiza ficha al formato PA-FO-75 versión 01 Se incluye en requisitos fisicoquimicos "El producto deberá estar libre de aflatoxinas y cumplen con los limites indicados en la Resolución 4506 del 2013". Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Aflatoxinas <4, Coliformes fecales Ausencia, Salmonella Ausencia Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 7.4 Cereal listo para el consumo

REQUISITO	n	c	m	M
Coliformes	5	0	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En ítem de certificaciones, se incluye que 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 Logistica	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	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

...A EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	PIÑA EN ALMÍBAR

REQUISITOS GENERALES	Código	200000587 / 200000904
	Clasificación	Almíbares
	Descripción del Producto	Producto de color amarillo intenso, cortado en rodajas o en trozos uniformes para luego ser enlatado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Piña en rodajas o trozos, agua y azúcar
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos, que deben ser reportados en análisis de laboratorio:

Especificación	Valor
pH (10%)	3.0 - 3.8
°Brix mínimo	19
%Acidez (Exp. Ac. Cítrico) mínimo	0.39

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

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. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	- No Aplica
	Otras características del producto	El peso escurrido del producto no debe ser menos de 58% para el caso de la piña en rodajas y del 63% para el caso de la piña en trozos, el envase debe llenarse bien con el producto (incluido el liquido de cobertura), que debe ocupar no menos del 90% de capacidad de agua del envase.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 3929 de 2013, Resolución 2195 de 2010, NTC 4433, NTC 6101, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000587 - Pina en Rodajas peso neto 500 a 600 gr SAP 200000904 – Piña en Trozos por Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000587 – Envase de hojalata estañada de grado alimentario y de primer uso SAP 200000904 – Bolsa polietileno calibre 3, grado alimentario y de primer uso El producto debe ser envasado en recipientes de calidad alimentaria con cierre y/o sellado hermético, que proporcionen al producto una adecuada

		conservación y protección durante el transporte y almacenamiento
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en etiqueta y cumplir con los requisitos establecidos en 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 veinte (20) meses mínimos contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en vehículo tipo furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario Favorable (FV), expedido por el entre territorial de salud y con vigencia no mayor a aun (1) año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente. ✓ Concepto Sanitario de la planta procesadora, expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos y con fecha de expedición no superior a un (1) año. ✓ 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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen códigos SAP actualizados, se incluye el corte en trozos, se actualizan requisitos microbiológicos, se actualizan y complementan otras características del producto según su naturaleza y la normatividad vigente, se complementan los requisitos normativos de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen presentación de productos de acuerdo con códigos SAP, de actualiza y complementa el empaque y embalaje según el requerimiento por producto, las condiciones de transporte, rotulado y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador según la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
3	Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado hermeticamente.

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	

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	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	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE	**FRUTAS EN ALMIBAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001189 / SAP 200001820 / SAP 200002871
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto preparado a partir de frutas enteras o en trozos, adicionado con liquido de cobertura, aditivos permitidos, sometido a un proceso térmico y envasado en un recipiente cerrado herméticamente que asegura su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Presentación con Pera, Melocotones o Duraznos, piña, uva, cereza, agua, acidificantes y edulcorantes. Presentación con lyche, agua, acidificantes y edulcorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	**Parámetro**	
	mínimo	**máximo**
pH	4.6	
Grados Brix	14	20

Resolución 3929 de 2013 y CODEX STAN 78-1981

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

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 dias a 55 °C	

Requisitos Microbiológicos. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

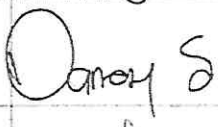
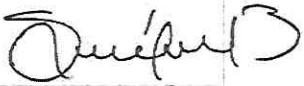
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las frutas procesadas deben presentar el color , aroma y sabor característicos de las frutas con la cual han sido elaboradas y la textura , consistencia y apariencia que caracterizan al producto elaborado. El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 6101, NTC 4433 Resolución 2195 de 2010, Resolución 3929 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de

		2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001189 Coctel De Frutas Enlatado * 820 gr SAP 200001820 Coctel De Frutas * 600 G SAP 200002871 Lychee Enlatado * 567 GR
	Empaque y/o Embalaje	Caja por 12 o 24 latas El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro 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). - 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. FTP solicitada por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. Cambios realizados por *MCRG May 2025.*

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

Página en blanco

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**ACEITUNAS EN CONSERVA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000782 / SAP 200002568
	Clasificación	Conservas
	Descripción del Producto	La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestiblede tamaño variable con una sola semilla, hueso o corazón en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando están maduras. Conforme el fruto del olivo madura se vuelve de verdea rojo o a purpura volviéndose finalmente negro.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Aceituna en conserva en agua, vinagre y sal.
Requisitos Fisicoquímicos	Caracteristicas fisicoquímicas de la salmuera de acondicionamiento.

	Concentración minima de cloruro sodico %			Limite máximo de PH			Acidez minima% Acido láctico		
	PCQ ATM	C. R	P, E	PCQ ATM	C. R	P. E	PCQ ATM	C. R	P. E
Aceitunas aderezadas	5	4	BPF	4 0	4.0	4.3	0 5	0 4	BPF
Aceitunas al Natural	6	6	BPF	4 3	4.3	4 3	0 3	0 3	BPF
Aceitunas deshidratadas y/o arrugadas	10	10	BPF	BPF	BP F	BP F	BPF	BP F	BPF

NTC 4842 (reaprobada 2021).

Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para las aceitunas envasadas en salmuera con tratamiento térmico (pasteurización):

REQUISITO	n	m	M	c
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g ó UFC/ml	5	10	100	2

En donde:

n	Número de muestras por examinar
m	Indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M	Indice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable
c	Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos – NTC 4842 (reaprobada 2021)

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Provenir de las variedades Manzanilla, sevillana, manzanilla cacereña hojiblanca Aloreña, gordal sevillana, verdial lechin y picual. Sabor, olor y color caracteristicos. Se deben utilizar aditivos autorizados. Las aceitunas debes estar sanas, limpias, exentas de olor y sabor anormales. El producto, incluyendo el medio de envase, no deberá ocupar menos

		del 90% de la capacidad del recipiente. Las aceitunas en conserva deben cumplir con los requisitos de esterilidad comercial en alimentos
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud, NTC 4842. Aceitunas de mesa. Resolución No 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Resolución 2906 de 2007. NTC 512-1, NTC 512-2, Resolución 2906 de 2007
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000782 Frasco *250 gr SAP 200002568 Frasco *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	En envase de vidrio que conserve las caracteristicas organolépticas del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2023**

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	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltran Rodriguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PALMITOS Y CORAZONES DE PALMITOS EN CONSERVA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002872
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto preparado a partir de las yemas terminales de las palmas, donde los tallos tiernos crecen libres de partes fibrosas que no son comestibles. El producto presenta una estructura heterogénea y las características de las especies son de palma aptas para el consumo humano. El producto se clasifica de acuerdo a su forma y presentación en: - Corazones de palmito: longitud mínima de 40 mm y una máxima dependiendo del tamaño del envase de forma entre cónica y cilíndrica. - Trozos de palmito: Cortados regular o irregularmente con una longitud mínima de 5mm y máxima de 39 mm - Rebanadas de palmito: Cortados transversalmente en trozos con un espesor mínimo de 15 mm y máximo de 40 mm. - Medallones: diámetro mínimo de 20 mm y un espesor de 3 mm a 10 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Yemas terminales de las palmas (meristemos superior e inferior), agua, acidificantes y edulcorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Forma de presentación** / **Peso escurrido mínimo** Corazones de palmito: 50 Otras formas de presentación: 52 NTC 5745:2021 El producto no deberá ocupar menos del 90% de la capacidad del recipiente.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe con los siguientes parámetros: **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 5,14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 5745, NTC 4433 Resolución 2195 de 2010, Resolución 5109 de 2005, Resolucion 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002872 Corazones De Palmito En Conserva*250 gr
	Empaque y/o Embalaje	Caja por 12 o 24 latas El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro 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). - 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. FTP solicitada por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. Cambios realizados por *MCRG May 2025.*

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

a en blan

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PALITOS/BROCHETAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002873/SAP 200002874/ SAP 200002875
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Se trata de un plato cuya principal característica es la combinación de proteínas, harinas y diversas especias, lo que lo convierte en una opción versátil e ideal para consumir en cualquier momento del dia. Suele servirse como guarnición o acompañamiento, y adopta una forma similar a la de una croqueta. Generalmente, se cubre con harina o pan rallado para luego ser frito, asado, horneado o algún método de cocción.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne y/o proteína, harina, huevo, sal, especias, aceites entre otros
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$< 10^2$ ufc/g	$< 10^3$ ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	$< 10^2$ ufc/g	$< 10^3$ ufc/g
Salmonella spp (37)	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 14,2 comidas, bebidas y platos preparados que necesariamente requieren cocción. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe entregarse precocido Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002873 palitos de pollo apanad congel paq *608g SAP 200002874palitos de pollo apanad congel paq *300g SAP 200002875 palito hojald cong rellen salchicha*648g
	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	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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. Además, debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. 23/05/2025 DASR

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	23/05/2025	Danery S

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

PÁGINA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	CHAMPIÑONES EN CONSERVA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002582
	Clasificación	CONSERVAS
	Descripción del Producto	Conservas de champiñón obtenidas de las variedades, cultivares, del género Agaricus. Preparado a partir de champiñones o setas sanas, que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. Los champiñones se encuentran envasados enteros o tajados en un medio líquido de conserva, el cual es un medio líquido de cobertura elaborado con agua, sal y acidulantes. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Champiñones, agua, sal y acidulante, los aditivos deben ser avalados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** | **Mínimo** | **Máximo** pH a 20°C | > 4,6 | -- Requisitos fisicoquímicos Champiñones en conserva NTC 932
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **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 5,14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Hortaliza que responde a las características de cualquier variedad cultivada del genero Agaricus (Psalliota) que están en buenas condiciones y después de las operaciones de limpieza y corte, estar sanas. Color: Debe contener el color normal característico de la variedad de champiñones o seta en conserva. El medio líquido de conserva debe ser claro o ligeramente turbio y de color entre amarillo y pardo claro. El producto debe estar exento de materias extrañas. El peso escurrido del producto no deberá ser menor que 53% calculado con la relación al peso del agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando esta completamente lleno. Limites máximos permitidos de contaminantes:

METALES TOXICOS	Límite Máximo, mg/kg
Plomo	0,1
Cadmio	1

Requisitos Específicos Champiñones en conserva NTC 932

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 932 (Champiñones o setas en conserva), Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 1407 de 2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002582 CHAMPIÑONES TAJADOS FRASCO * 280 GR
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off. tapa con liner de sistemas twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 810 de 2021.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ 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:		**AGOSTO DE 2023**

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	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023.	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023.	