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	**MEZCLA PARA NATILLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001324 SAP 200001233
	Clasificación	Harinas
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para la elaboración de natillas, donde se le adiciona leche y otros aditivos en su preparación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón modificado, edulcorante, dextrosa, estabilizante, aromas, sal, puede contener colorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Humedad máx. 13%, Referencia NTC 926
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,6 harinas y mezclas crudas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Sabores surtidos: tradicional, arequipe, coco o maracuyá.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 926, 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 200001324 Unidad de 300 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200001233 Unidad de 1000 gramos embalado en caja
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001324 / SAP 200001233 El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos o empaque Doy Pack.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. 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 o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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 (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.
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC 28448 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad se adicionan los códigos SAP disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 300gramos, 1000 gramos modificando la información en contenido, se adiciona la palabra mínimo, se modifica la presentación del producto, se modifica descripción del producto, en otras caracteristicas del producto se adiciona: sabores surtidos: tradicional, arequipe, coco o maracuyá. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013 Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento, En empaque se incluye empaque doy pack, se modifica requerimientos en cuanto a rotulado y se incluye En el rotulado La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria.
3	Se actualiza información en formato PA-FO-75 Versión 01. Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Mezcla precocida de cereales: Mesófilos Aerobios 20000 máx., Hongos y levaduras 3000 máx. Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 7.6 Harinas y mezclas crudas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En 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. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En item 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	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO

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

PRODUCTO / NOMBRE		MEZCLA PARA BUÑUELO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001035 / SAP 200001232 / SAP 200001231 / SAP 200002173 / SAP 200002633
	Clasificación	Harinas
	Descripción del Producto	Mezcla homogénea de almidones en polvo para preparar buñuelos, donde se le adiciona queso costeño y agua.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón de maiz, Almidón de yuca, Almidón de yuca modificado, Azúcar, Dextrosa, Sal (cloruro de sodio), Leudante (bicarbonato de sodio)
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Humedad máx. 13%, Referencia NTC 926
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,6 Harinas y mezclas crudas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 926, 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 200001035 Unidad de 300 a 350 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200001232 Unidad de 500 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200002173 Unidad de 1000 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200002633 Saco x 12 Kg SAP 200001231 Saco x 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001035 / SAP 200001232 / SAP 200002173. El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos o empaque Doy Pack

		SAP 200001231 / SAP 200002633 Saco de papel Kraft o Saco de poliolefina.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. 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		SAP 200001035 / SAP 200001232 / SAP 200002173 El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 2 meses de fabricado SAP 200001231 / SAP 200002633 Saco de papel o saco de poliolefina: El producto requiere una vida útil de diez (10) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 2 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 (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 2024**

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 códigos SIC 21114 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad se adicionan los codigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 300gramos, 500 gramos y 25 Kg modificando la información en contenido y presentación del producto, se modifica descripción del producto. Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento, Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013. En empaque se incluye requisitos para las diferentes presentaciones, se modifica requerimientos en cuanto a rotulado y se incluye En el rotulado La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria.
3	Se actualiza información en formato PA-FO-75 Versión 01. Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Mezcla precocida de cereales. Mesófilos Aerobios 20000 máx., Hongos y levaduras 3000 máx. Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 7.6 Harinas y mezclas crudas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem 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.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se adicionan los códigos SAP 200002173 Unidad de 1000 gramos y SAP 200002633 Saco x 12 Kg, solicitado por la Regional Caribe y autorizado por SGOL.

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

JA 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 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CREMA NO LACTEA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000994 / SAP 200000995
	Clasificación	Bebidas en Polvo
	Descripción del Producto	Crema no láctea es un producto elaborado a base de sólidos de jarabe de maíz y aceites vegetales, el cual le da al café un sabor suave y textura cremosa, es estable a elevadas temperaturas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Solidos de Jarabe de maíz, aceite vegetal parcialmente hidrogenada de soya, caseinato de sodio, azúcar, estabilizantes, emulsificantes, anticompactante, saborizantes artificiales y colorantes inorgánicos y naturales, permitidos por la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros fisicoquímicos: Humedad: 4% Máximo.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros microbiológicos:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir con las siguientes características: Sabor: Característico, sin residual de grasa Color: Crema Olor: Característico Textura: Polvo suave de granulometría fina.

Descripción	Límite Máximo
Recuento de Mesófilos Aerobios UFC/g	1000
Recuento de Coliformes totales UFC /g	10
Detección de Escherichia Coli /g	Ausente
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva / g	<100
Recuento de Bacillus cereus UFC / g	200
Recuento de Hongos y Levaduras UFC/ g	200

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000994 Crema no Láctea para Café * 450G. SAP 200000995 el producto debe tener un peso neto mínimo de 4 gr, embalado en display x 36 sobres; para un total de peso neto mínimo x display de 144 gr, en caja x 24 display.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000994 Frasco de polipropileno. SAP 200000995 Sobre Estructura Poliéster o BOPP / Foil Aluminio / Polietileno Coextruido

	Rotulado	El producto debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no debe tener más de 4 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.
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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta la información a formato PA-FC-75 Versión 01, se modifica descripción en la presentación de acuerdo a lo relacionado en Plataforma SAP, por lo cual también se modifica requisitos de empaque, de los ingredientes se elimina componente especifico, se ajusta vida útil de acuerdo a requerimientos de la Entidad, y en certificaciones se adiciona requisito para el caso de comercializadores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	2 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	2 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	2 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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	**ANTIPASTO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002876
	Clasificación	Comida lista
	Descripción del Producto	Aperitivo para ante de las comidas o simplemente acompañar algún plato para disfrutar en cualquier momento, ya que su función principal es estimular el apetito con una variedad de sabores y texturas, usualmente fríos, pero también puede ser caliente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de vegetales, legumbres, Atún, pulpa de tomate, aceite y otros ingredientes.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	**REQUISITO** / **n** / **c** / **n** / **M** prueba de esterilidad comercial / 5 / 0 / no presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30°C a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C 5,14. Alimentos de baja acidez, de pH >4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas) Res 1407/2022
	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 200002876 Antipasto con atún *250gr
	Empaque y/o Embalaje	Envase de vidrio con tapa hermética.
	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 8 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes 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	

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	**SALSA SOYA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002577
	Clasificación	Salsas
	Descripción del Producto	Salsa sazonadora elaborada a partir de Soja, trigo, sal, agua. Las características singulares de la salsa se originan principalmente de las proteínas contenidas en la soja. Los hidrocarburos contenidos en el trigo son el componente que le dan a la salsa de soja un fino aroma, el trigo le agrega la dulzura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Soja, trigo, sal, agua 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** Grasa, % en fracción de masa / > 20 / 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: **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	Producto listo para consumo Debe presentar las siguientes características: . Sabor: salado . Color: Marrón Oscuro . Olor: agradable, característico del producto. . Consistencia: fluida No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002577 Unidad *1000 ml
	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 5109/2005, 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 vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**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 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 Beltrán Rodríguez	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 LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**SALSA DE AJO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002310
	Clasificación	Ajo
	Descripción del Producto	Producto destinado a ser utilizado como aliño y condimento, elaborada a base de ajos naturales que ayuda a realzar el sabor y aroma.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ajo o pulpa de ajo, sal, azúcar, vinagre, especias, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	**PROPIEDAD** / **Máximo**: pH / 4 Referencia: NTC 4305:2008 Salsa o Aderezo para Ensaladas
	Requisitos Microbiológicos	Referencia: NTC 4305:2008 Salsa o Aderezo para Ensaladas
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	• El producto debe tener un color, sabor y aroma característicos que correspondan al tipo de materias primas utilizadas, además de poseer la textura característica del producto.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013.

Requisitos microbiológicos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	300	1
Recuento de *Staphylococcus coagulasa positiva*, UFC/g (especial)	3	< 100	–	0
Recuento de Coliformes en placa, UFC/g	3	< 10	0	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	1
Recuento de *Lactobacillus*, UFC/g (*) (*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas	3	300	1 000	1
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g (*)	3	<100	–	0
Detección de *Salmonella spp* /25g (*)	3	Ausencia	–	0

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002310 Salsa de Ajo Bolsa Doy Pack * 170 gramos mínimo.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe envasar en recipiente de materiales de calidad alimentaria, con tapa plástica y cierre hermético, que proporcionen adecuada conservación y protección al producto, durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 8 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 (vigente) del producto • 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / Octubre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA DE PIÑA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001054 / SAP 200002311
	Clasificación	Salsa
	Descripción del Producto	Producto pastoso, semisólido o fluido, obtenido por la concentración o no de la mezcla de piña o productos de piña, con la adición o no de agua, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de piña, agua, azúcar, espesantes o texturizadores, estabilizantes, sabores y colores artificiales, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro	Especificación	
	Mínimo	Máximo
Contenido de fruta en % en fracción de masa	20	–
Sólidos solubles	60	62
pH a 20°C	2,8	3,0

Requisitos fisicoquímicos para salsas de fruta – Resolución 3929 de 2013.

Requisitos Microbiológicos				

Parámetro	n	m	M	C
Recuento microorganismos mesófilos. UFC/g	3	20 000	50 000	1
Recuento *Escherichia coli* UFC/g	3	<10	–	0
Recuento Estafilococo coagulasa positiva. UFC/g o ml	3	<100	–	0

Requisitos microbiológicos para salsas de fruta – Resolución 3929 de 2013.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001054 Salsa de piña con tapa *200 Gramos SAP 200002311 Salsa de piña Bolsa x 4100 Gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe envasar en recipiente de materiales de calidad alimentaria, con cierre hermético o ambos, que proporcionen adecuada conservación y protección al producto, durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011.

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 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 (vigente) del producto • 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / octubre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA DE QUESO CHEDDAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002879
	Clasificación	Salsa / Aderezo
	Descripción del Producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, queso cheddar, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, queso cheddar, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **MINIMO** / **MAXIMO** Ph a 20°C: --- / 4.0 Grasa % fracción en masa: >20 / -- Referencia la NTC 4305:2021
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: REQUISITO / n / m / M / c Mohos y Levaduras: 5 / <10 ufc/g / --- / 0 Escherichia coli: 5 / <10 ufc/g / --- / 0 Staphylococcus coagulasa positiva: 5 / <10² ufc/g / --- / 0 Salmonella: 5 / ausencia/25g / --- / 0 Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La salsa/aderezo deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Amarillo pálido OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez Salsa/aderezos en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su

		nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El producto podrá tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir la norma técnica NTC4305:2021, Resolución 2674/2013, Resoluciones N° 5109 de 2005, No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023, Resolución 1407 de 2022.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002879 SALSA DE QUESO CHEDDAR DOY PACK * 200 GR
	Empaque y/o Embalaje	Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Para todas las presentaciones debe cumplir con la Resolución Min. Protección Social No 5109/05, y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El rotulado de la presentación doy pack debe ser impreso no adhesivo.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínimo de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**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	

...na en blanc...

PRODUCTO / NOMBRE	**LEVADURA PARA PANIFICACIÓN**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Levadura (Saccharomyces Cerevisiae), Monoestearato de Sorbitán, ácido ascórbico.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

NTC 1807 – Requisitos fisicoquímicos Levadura fresca y seca

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

NTC 1807 – Requisitos microbiológicos para Levadura

Requisitos Nutricionales: No Aplica

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

		Para la levadura fresca, la textura o consistencia puede ser moldeable hasta una textura friable/desmenuzable.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1807:2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000418 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000419 Levadura seca x 500 gr. SAP 200001610 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200001807 Levadura activa seca x 1000 gr.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001610 / SAP 200000418 / SAP 200000419 Caja de 20 und x 500 g. SAP 200001807 Caja de 10 und. x 1000 gr. Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacio.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Mínimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenarse en frio.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe realizarse evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

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

	levadura instantánea y se incluye el texto para levadura fresca con textura moldeable hasta textura desmenuzable. En condiciones de transporte se retira el texto "Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar, se cambia por el texto "Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe realizarse evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales." *Cambios realizados por MCRG May 2025.*

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

PÁGINA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	**POLVO DE HORNEAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000596 / SAP 200000597 / SAP 200001519 SAP 200002713
	Clasificación	Suministros Panadería
	Descripción del Producto	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina granulometría Alto y constante poder de gasificación Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo, Seguridad de volumen

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla Homogénea de fécula de maíz, bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	**Parámetro**
Liberación de CO2	mínimo 10% m/m
Humedad	máxima 10% m/m
pH adecuado	entre 6.0 y 7.0

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

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	<10 ufc/g	---
Bacillus cereus	5	2	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,8 Harinas y mezclas instantáneas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	• Apariencia: Polvo fino impalpable, sin partículas extrañas, inoloro, ligeramente salado. • Color: Blanco. • Olor: Característico • Uso previsto como materia prima en productos como ponqués, galletas y tortas. Mezcla de ingredientes secos.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013. Resolución 2106 de 1983, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 1407 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000596 POLVO HORNEAR * 1 LB SAP 200000597 POLVO PARA HORNEAR * 1 KG SAP 200001519 POLVO PARA HORNEAR *1000 g SAP 200002713 POLVO PARA HORNEAR PANADERIA *1000 g
	Empaque y/o Embalaje	Empacado en bolsas de polietileno selladas con resistencia por calor. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021. 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 5 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto solicitado, (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente 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 Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se unifican las fichas técnicas de polvo para hornear creadas para comedores y producción. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a las características del producto y los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022. En presentación del producto se incluye el material SAP 200002713 creado para producción - panadería. En requisitos normativos se incluyen Resolución 2106 de 1983, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021y Resolución 1407 de 2022. En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 y se actualiza por la Resolución 810 de 2021 por entrar en vigencia. En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. En certificaciones se incluye el texto: "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios*

realizados por MCRG AGO 2025.

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

NA EN BLAN

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

PRODUCTO / NOMBRE	**ESENCIAS PARA PANADERIA**

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

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

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

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

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

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		COLORANTE ARTIFICIAL (COLORES VARIADOS)
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002705 / SAP 200002735 / SAP 200002201 / SAP 200002302 / SAP 200002349
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Sustancia o mezcla de sustancias capaz de conferir o intensificar el color de los alimentos. Es la sustancia colorante no encontrada en productos naturales y obtenida por síntesis orgánica certificada y permitida por la reglamentación sanitaria vigente. Los colorantes pueden ser liquido o en polvo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Propilenglicol, glicerina, colorantes artificiales certificados y permitidos por la reglamentación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Características	Método de medición	Especificación
Solubilidad 25°C en agua	Gravimetría	Muy Soluble

Para colorantes en polvo	Pureza del 96 al 102%
RESOLUCION 10593 DE 1985	

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Microorganismo	Límite Máximo
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	100
Recuento Mohos y Levaduras UFC/g	10
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	10

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La composición de los colorantes artificiales utilizados en la mezcla, deberán estar incluidos en los listados vigentes por la reglamentación sanitaria aplicable. Deben ser de uso alimentario.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 2106 de 1983, Resolución 2606 de 2009, Resolución 2674 de 2013, Resolución 10593 de 1985, Codex Stan 192-1995, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002705 COLOR AMARILLO PANADERIA SAP 200002735 COLOR AMARILLO PANADERIA Gotero x 80 cc, Caja x 4 frascos SAP 200002201 COLOR AMARILLO SAP 200002302 COLORANTE REPOSTERIA SURTIDOS *60 CC SAP 200002349 COLOR CARAMELO *650 ML
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 1506 de 2011.La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere con una vida útil mínima de 11 meses mínimo a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente 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 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En descripción de producto de ajusta de acuerdo al producto objeto de la ficha colores variados y se retira el texto "Líquido viscoso de color rojo concentrado obtenido por la mezcla de glicerina USP, propilenglicol USP, con color artificial certificado y permitido por la reglamentación sanitaria vigente." Se incluye el texto: "Los colorantes pueden ser liquido o en polvo. ." En requisitos fisicoquímicos se incluyen para colorantes en polvo Para colorantes en polvo: Pureza del 96 al 102%

	RESOLUCION 10593 DE 1985 En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011. En otras características del producto se incluye Deben ser de uso alimentario. En presentación del producto incluyen y actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TIC de códigos existentes para este producto como son: SAP 200002705, SAP 200002735, SAP 200002201, SAP 200002302, SAP 200002349. En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. En certificaciones se incluye el texto: "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios realizados por MCRG AGO /2025.*

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

HOJA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	**COCO RALLADO DESHIDRATADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001812 / SAP 200000198 / SAP 200002362 SAP 200002721
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Producto natural a base de coco cortado en tiras sin conservantes ni ingredientes adicionales, en el que se elimina la humedad por medios naturales o artificiales y que posteriormente, puede ser sometido a otro tratamiento para su preparación y envasado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Coco natural
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **PARÁMETRO**: % Humedad Máx. / 12 % 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 / 10^4 ufc/g Escherichia coli / 5 / 2 / <10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 5,6 Fruta deshidratada o desecada. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El coco antes de ser deshidratado puede ser sometido a pretratamiento con el objetivo de inactivar enzimas, destruir sustratos, limpiar el producto o favorecer la rehidratación. Este proceso dependerá de las propiedades del coco y del método de secado utilizado.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000198 COCO RALLADO * 1 KG SAP 200001812 COCO RALLADO * 1 KG SAP 200002362 COCO RALLADO * 2.5 KG SAP 200002721 COCO RALLADO DESHIDRATADO PANADERIA *1K.

	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001812 / SAP 200000198 / SAP 200002362 El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto. SAP 200002721 El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto. Caja de hasta 10 kg en presentación por 1 kg cada paquete El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe tambien 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 5 meses a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes 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. (Vigente 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 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se unifican las fichas técnicas de coco rallado creadas para comedores y producción. Se retiran los requisitos microbiológicos de la Resolución 3929 de 2013 y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de Resolución 1407 de 2022.

Parámetro	m
Recuento de Mohos y Levaduras / g	10

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	10^4 ufc/g
Escherichia coli	5	2	<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 rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 y se actualiza por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 por entrar en vigencia.
En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panaderia.
En certificaciones se incluye el texto: "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios realizados por MCRG AGO /2025.*

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

PÁGINA EN BLANCO

PRODUCTO / NOMBRE	GRAGEAS DE COLORES

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002659
	Clasificación	AZÚCAR
	Descripción del Producto	Producto elaborado a base de azúcar en forma de diminutas esferas de diferentes colores. Especial para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar en forma de diminutas esferas de diferentes colores, sabores artificiales, colorantes artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Máximo** Humedad en % (en fracción de masa) / 4 Azúcares reductores totales en % (en fracción de masa) / 28 Dióxido de azufre, en mg/kg / 15 *Requisitos fisicoquímicos de los caramelos Duros – NTC 424*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Enterobacterias / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 6,3 caramelo duro. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Variedad de colores vivos. Sabor dulce, tamaño uniforme. Ideal para decorar productos dirigidos a niños.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 424. 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	Presentación del Producto	SAP 200002659 Unidad * 500 g

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en polietileno de baja densidad grado alimentario de primer uso y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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 diez (10) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación 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	

Espacio en blanco

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**		
		VERSIÓN No. **02**	Página 1 de **2**	
		FECHA: **23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**FRUTA CRISTALIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001215 / SAP 200002543
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Son las frutas o partes de la misma enteras o partidas, adicionadas de jarabe de azucares que permitan su conservación, presentadas como producto seco o semiseco, adicionado o no de aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Fruta, azúcar, ácido cítrico, colorantes; preservantes (Benzoato de sodio y sorbato de potasio). La cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no puede ser inferior al 35%.
	Requisitos Fisicoquímicos	Debe cumplir con los siguientes parámetros.

PARÁMETRO	MÍMINO	MÁXIMO
Sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C	35	59
pH a 20 °C		4.5
% de acidez (como ácido cítrico)	0.5	
Resolución 3929 de 2013. Tabla 22 Requisitos fisicoquímicos de confituras		
Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ° Brix		
Humedad: el contenido 25% máximo		

	Requisitos Microbiológicos	Debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g

Requisitos Microbiológicos. 5,5 confituras, jaleas, mermeladas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Las confituras deben ser libres de materia extrañas. No se admite el uso de almidones Color: que sea uniforme y brillante caracteristico de la fruta procesada sabor: dulce Textura: firme y blanda Apariencia: brillante, transparente, uniforme en el color y en el tamaño.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 3207, 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 200001215 Unidad * 500 g SAP 200002543 Unidad * 1000 g
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en polietileno de baja densidad grado alimentario de primer uso y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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 ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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 por cambio modelo operacional de la entidad Se crea ficha técnica por solicitud de la Regional Caribe, previa validación de la SGOL.

	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 **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN TAJADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001755 / SAP 200002790 / SAP 200002880
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	**Pan de un solo horneo (panes blandos)**	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)

Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				

Parámetro	**n**	**c**	**m**	**M**	
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---	
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021,

		Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001755** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades. **SAP 200002880** Pan Tajado De Mantequilla Paquete * 550 GR **SAP 200002790** Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

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

2

Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

3

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En requisitos fisicoquimicos se retira el parámetro de grasa y se incluye el parámetro de proteina de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteina en %	9	-
Humedad en % m/m	20	40
Grasa (g/100 g de harina)	6	18

Requisitos	Pan de un solo horneo (panes blandos)	
	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).

PARÁMETROS	n	c	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10^2	10^3

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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se incluye el material SAP 200002790 Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional."

En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."

En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."

En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.

4

En ingredientes se ajusta el texto quedando "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente".

En otras características del producto se incluye "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla".

En presentación de producto y código se incluye SAP 200002880 este material es 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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO MOZZARELLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000630 / SAP 200000633 /SAP 200000631/ SAP 200002820
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Queso fresco elaborado por acidificación de la leche higienizada con cultivos lácticos específicos o por la adición de cuajo y/o enzimas, y/o vinagre, que después de fabricado se encuentra listo para su consumo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Se le pueden adicionar los siguientes ingredientes: leche, leche descremada o crema de leche, solas o en combinación, leche de búfalo, leche descremada de búfalo, crema de leche de búfalo, solas o en combinación, enzimas coagulantes de origen animal, vegetal o microbiano, vinagre, sal, colorantes, antimicóticos, los aditivos y cantidades de los mismos, deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	**Mínimo**	**Máximo**
Materia grasa en extracto seco de m/m	20	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semigraso y graso		

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

.

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- Color: blanco o crema suave - Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. - Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto - Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. - Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Aroma: Lácteo, característico del producto - El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000630 – Queso Mozzarella Tajado * 2500 G SAP 200000633 – Queso Mozzarella Bloque * 2500 G SAP 200000631 – Queso Mozzarella Tajado * 500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002820 Queso Mozzarella Tajado * 2500 G
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso mozzarella debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de mínimo 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 0 y 4 °C).

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 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. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Requisitos Fisicoquímicos Queso mozzarella- NTC 4315 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Caracteristicas fisicoquímicas entre queso semigraso y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Caracteristicas entre semiblando y semiduro

Requisito	Parámetro
Contenido Humedad % m/m máximo	54
Contenido Grasa en extracto seco % m/m mínimo	39
Contenido extracto seco % m/m mínimo	46

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco m/m	20	45
Resolución 1804 de 1989 Caracteristicas entre semigraso y graso		

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

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

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

Resolución 1804 de 1989

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

		Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye material SAP 200000631 - Queso Mozarella Tajado * 500 G creado y confirmado por TIC. En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En ítem de certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios realizados por MCRG - ago 2024*	
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En ítem código se incluye materiales SAP 200002820 En presentación de producto se agrega texto con el material asi: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002820 queso mozarella * 2500 gr" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*	

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
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	**UVAS PASAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002114 / SAP 200000718 / SAP 200002210
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Las uvas pasas son el producto preparado con uvas sanas de variedades que se ajustan a las características de Vitis vinifera L. (con exclusión de las pasas de corinto), que son secadas y elaboradas en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, sin recubrimiento.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Uvas pasas deshidratadas y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente que permitan que las uvas pasas no se adhieran entre sí.
	Requisitos Fisicoquímicos	Contenido de humedad máximo: 19% (Referencia: NTC 4931 Uvas Pasas)
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las uvas pasas deben ser preparadas de forma tal que posea las características normales de color, sabor y madurez, el producto debe encontrarse libre de material extraño, debe carecer de pedúnculos. No debe contener pepitas o tener muy pocas, la humedad debe ser reducida a nivel que asegure la conservación del producto, no debe estar recubierta por ningún tipo de azúcar o ingrediente.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 4931, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002114 Uvas pasas x 200 a 250 gramos. SAP 200000718 Uvas Pasas x 500 gramos. SAP 200002210 Uvas Pasas x 1000 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. 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 cinco (5) meses a partir de la fecha de entrega.

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	-Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

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 adiciona códigos SAP, presentación x Kilogramos apta para CAD y para Comedores y en certificaciones se adiciona la posibilidad de entregar acta de visita de sitio de almacenamiento para comercializadores. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	7 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	7 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	7 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	7 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	7 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		PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO LASAGNA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002581 / SAP 200001155
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto preparado mediante el secado apropiado de las láminas formadas a partir de una masa sin fermentar preparada con agua y los derivados del trigo aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sémola y/o Semolatos de trigo fortificados (variedad *Triticum durum*), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13.0
Ceniza (%)	-	1.20
Proteína (%)	10.5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45
Productos Grasos (%)	0.4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1995
**El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas*

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITO	n	c	m	M
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-

Requisitos Microbiológicos 7,10 Pasta alimenticia. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico
	Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución No 810 de 2021 y Resolución 1407 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002581 Paquete *400g SAP 200001155 Paquete *500g p
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 810 de 2021. La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, 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 dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación en BPM, HACCP o FSSC 22000, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias.

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 Rodríguez	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.	

PRODUCTO / NOMBRE	**PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002257 / SAP 200001502 / SAP 200002759 / SAP 200002885 / SAP 200002886 / SAP 200002887 / SAP 200002888
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado a altas temperaturas de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Sémola y/o Semolatos de trigo fortificados (variedad *Triticum durum*), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

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

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	1,20
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos grasos (%)	0,4	-
Colorantes artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquimicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991
**El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas*

El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54)

Requisitos Microbiológicos

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

Parámetro	n	c	m	M
Escherichia Coli	5	0	<10ufc/g	--

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno

Requisitos Nutricionales

El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico cumpliendo con:

Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Humedad (g)	9,9

		<table><tr><td>Energía (kcal)</td><td>371</td></tr><tr><td>Lípidos (g)</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>74,7</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>25</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>3,9</td></tr><tr><td>Potasio (mg)</td><td>223</td></tr><tr><td>Tiamina (mg)</td><td>0,95</td></tr><tr><td>Niacina (mg)</td><td>7,1</td></tr><tr><td>Fosfatos (mg)</td><td>237</td></tr><tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td>0,2</td></tr></table> *Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) - Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda*
	Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la, Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias, resolución 4393 de 1991, NTC 1055
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002257 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200001502 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200002885 Pasta Alimenticia Fortif Seco Bucattini *250 gr SAP 200002886 Pasta Alimenticia Fortif Seco Fetuccini *250 gr SAP 200002887 Pasta Alimenticia Fortif Seco Fetuccini *500 gr SAP 200002888 Pasta Alimenticia Fortif Seco Tornillos *250 gr **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002759 pasta tipo seco * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. 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 dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de

	fabricación.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias. ✓ 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 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 es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la

	entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, de los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En requisitos nutricionales se indica que como mínimo el producto debe ser fortificado con dichos elementos. En otras características del producto se adiciona" las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000543 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000542 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificaciones se adiciona requisito Registro Sanitario.
6	Se modifica códigos SAP 200000542 pasta alimenticia fortificada tipo seco x Lb por SAP 200001502 y SAP 200000543 pasta alimenticia fortificada por 250 g por SAP 200002257.
7	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en código se modifica código 200000543 por codigo 200002257, en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
8	Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01. Se incluye en la descripción del producto el secado "a altas temperaturas", teniendo en cuenta su influencia en la calidad del mismo. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo (variedad *Triticum Durum)*". Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*
9	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado BPM emitido por INVIMA y se deja de carácter voluntario
10	Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:  Requisitos microbiológicos según la resolucion 140 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y past alimenticia compuesta desecada, rellena o si relleno Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias" Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias Se agrega en **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."
11	En Requisitos fisicoquimicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023.

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos (^{20}) y levaduras	2	3	5	2	10^{3} ufc/g	10 ufc/g
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	

12

Fecha de modificacion:17/01/2024

- Se grega el codigo SAP 200002603
- En presentacion de producto se agrega el codigo SAP 200002603 Pasta Alimenticia*Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023. *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*

13

Fecha de modificacion: 08/02/2024

- Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se habia omitido en el comité del mes de enero y los cambios de enero quedan en el numeral 12.
- Se agregan todos los cambios que se habian realizado en el mes de Diciembre (En Requisitos fisicoquimicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, asi: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023).
- En requisitos microbiologicos se retira el requisitos microbiologicos

Mohos (^{20}) y levaduras	2	3	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g

Lo anterior que esta solo aplica para prodcutos que contengan queso y/o relleno de queso

Para la fecha (dia 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atencion al memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023, el ICBF no habia allegado las condiciones tecnicas de los prodcutos que componen las canastas, sin embargo el grupo tecnico recibe el 25/01/2024 las fichas tecnicas de ICBF para la revision y analisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyo que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus producto, se haran fcihas tecnicas exclusivas para el contrato inter ICBF.
Se procede a eliminar código SAP 200002603 que corresponde Pasta Alimenticia*Kg y todo lo relacionado a este codigo en la Ficha Tecnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.

14

Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75
Se agrega material SAP 200002759 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 200002759 pasta tipo seco * 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.*

15

En requisitos fisicoquímicos para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto.

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13.0
Ceniza (%)	-	1.20
Proteína (%)	10.5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45
Productos Grasos (%)	0.4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

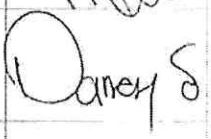
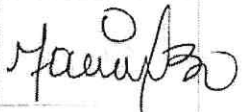
En Requisitos Nutricionales Para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto y se cambia el ítem de requisitos de energía expresado en kj a Kcal, teniendo en cuenta que la medición utilizada en Colombia para expresar la energía es Kcal.

Energía (kj)	1537	Energía (Kcal)	371

Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	9,9
Energía (Kl)	1573
Lipidos (g)	1,5
Carbohidratos totales (g)	74,7
Calcio (mg)	25
Hierro (mg)	3,9
Potasio (mg)	223
Tiamina (mg)	0,95
Niacina (mg)	7,1
Fosfatos (mg)	237
Grasas monoinsaturadas (g)	0.2

En presentación de producto y código se incluye SAP 200002885 SAP 200002886 SAP 200002887 SAP 200002888 estos materiales fueron solicitados 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	

PRODUCTO / NOMBRE		**PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SOPA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000546 / SAP 200001710 SAP 200002760 / SAP 200002760 SAP 200002889
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Sémola y/o Semolatos de trigo fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

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

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	1,20
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos grasos (%)	0,4	-
Colorantes artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquimicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991
**El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas*

Requisitos Microbiológicos

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

Parámetro	n	c	m	M
Escherichia Coli	5	0	<10ufc/g	--

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno

Requisitos Nutricionales

El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico cumpliendo con:

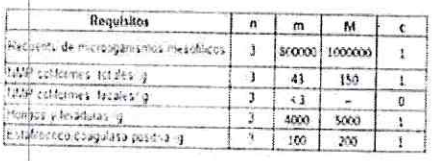
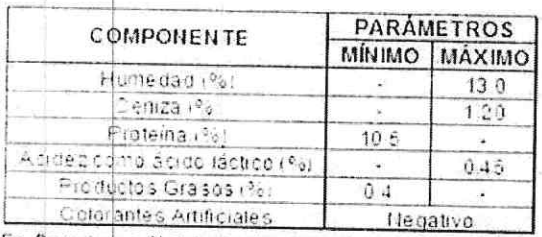
Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Humedad (g)	9,9
Energía (kcal)	371

		Lípidos (g) 1,5 Carbohidratos totales (g) 74,7 Calcio (mg) 25 Hierro (mg) 3,9 Potasio (mg) 223 Tiamina (mg) 0,95 Niacina (mg) 7,1 Fosfatos (mg) 237 Grasas monoinsaturadas (g) 0,2 *Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) - Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda*
	Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la, Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias, resolución 4393 de 1991, NTC 1055
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000546** Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes **SAP 200001710** Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes **SAP 200002889** Pasta Alimenticia Fortificada Tipo Sopa *125 gr **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** **SAP 200002760** pasta tipo sopa * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) 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, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias. ✓ 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 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. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, de los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En requisitos nutricionales se indica que como mínimo el producto debe ser fortificado con dichos elementos. En otras características del producto se adiciona" las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000546 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000547 Fardo por 12 unidades Se

	completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificaciones se adiciona requisito Registro Sanitario Vigente
6	Se realiza cambio de código SAP 200000547 pasta alimenticia fortificada tipo sopa x lb por SAP 200001710.
7	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
8	Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo". Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*
9	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado BPM emitido por INVIMA y se deja de carácter voluntario
10	Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:  Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias" Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias Se agrega en **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."
11	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002760 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 200002760 pasta tipo sopa * 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.*
12	En requisitos fisicoquímicos para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto. 

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13.0
Ceniza (%)	-	1.20
Proteína (%)	10.5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45
Productos Grasos (%)	0.4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

En Requisitos Nutricionales Para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto y se cambia el ítem de requisitos de energía expresado en kj a Kcal, teniendo en cuenta que la medición utilizada en Colombia para expresar la energía es Kcal.

Energia (kj)	1537	Energia (Kcal)	371

Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	9,9
Energia (KJ)	1573
Lipidos (g)	1,5
Carbohidratos totales (g)	74,7
Calcio (mg)	25
Hierro (mg)	3,9
Potasio (mg)	223
Tiamina (mg)	0,95
Niacina (mg)	7,1
Fosfatos (mg)	237
Grasas monoinsaturadas (g)	0,2

En presentación de producto y código se incluye SAP 200002889 este material fue 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	

Espacio en blanco

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 2		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		TORTILLA DE HARINA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002627 / SAP 200002628 SAP 200002629 / SAP 200002630
	Clasificación	PRODUCTOS DE MOLINERIA
	Descripción del Producto	Tortilla de harina de trigo con auténtico sabor a tortilla fresca, con diámetro desde 20cm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, agua, grasa vegetal, sal, gasificantes, dextrosa, emulgente, corrector de acidez, conservadores.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad en %	-	6

NTC 6615: 2022

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Bacillus cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.7 Harinas y mezclas Precocidas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 4506 de 2013, NTC 6615, 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.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002627 Paquete* 240 g de 8 unidades tamaño mediano SAP 200002628 Paquete* 360 g de 12 unidades tamaño mediano SAP 200002629 Paquete* 450 g de 15 unidades tamaño mediano SAP 200002630 Paquete* 580 g de 8 unidades tamaño grande
	Empaque y/o Embalaje	Lamina poliprpileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado. Empacar en un material que le proporcione una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y el almacenamiento.
	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 seis (6) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capítulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria 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 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, *realizada por MCRG 17/05/2024*

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

PRODUCTO / NOMBRE		LECHE CONDENSADA AZUCARADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000400 / SAP 200002090 / 200001821 / 200001433 / SAP 200002304
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión de una mezcla de leche y azúcares.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Entera		Semidescremada	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea % m/m	8,0		4,0	
Sólidos lacteos no grasos % m/m	20,0	–	20,0	–
Humedad % m/m		30,0		30,0

Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada Entera y semidescremada – Resolución 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10^2 ufc/g	---
Coliformes	5	2	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos, 1,10 Leche condensada azucarada. Resolución 1407 de 2022

La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.
REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2310 de 1983, NTC 879 (Última actualización) Decreto 616 de 2006, 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 200000400 / SAP 200002090 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto, embalado en paca x 24 unidades o 28 latas. SAP 200001821 Lata por 395 gr Peso Neto / Envase Tetra pack con tapa x 395 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades. SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades o 28 latas. SAP 200002304 LECHE CONDENSADA * 3500 G mínimo, en Bolsa o envase PET embalado en caja x 4 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y asèptico, El envase debe ser full open o sistema abre fácil o Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min 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 nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
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. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con condiciones, 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. • CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

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

2	N/A
3	De la ficha con código SIC 8661: Versión anterior
4	De la ficha con código SIC 8661: Se retira requisito de Norma NTC 512-1
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LACTEOS LECHE CONDENSADA AZUCARADA. (CONCENTRADA)" 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 HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos
6	Se incluye 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
7	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parámetros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. La clasificación se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificación SAP, se adiciona la presentación de 400 gramo, se cambia la descripción del producto basado en Resolución 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquímicos se cambian basados en la Resolucion 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986. Se adicionan otras características del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.
8	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se adicionan códigos SAP aptos para comedores y CAD establecidos en plataforma SAP, se modifica requisitos de presentación del producto y empaque de acuerdo a inclusión de códigos, en caso de producto UHT: La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433, se cambia tiempo de vida útil de 12 a 9 meses de acuerdo a resolución 1804 de 1989 se adiciona Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.*
9	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos - leche condensada Azucarada – Resolución 2310 de 1986 **REQUISITO** / m / M Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g) / 10000 / 30000 Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g) / <3 / - Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) / 200 / 500 Recuento de *Staphylococcus* Coagulasa Positiva (UFC/g) / 100 / 200 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1.10 Leche condensada azucarada. **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 / --- Coliformes / 5 / 2 / <10 ufc/g / --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolucion 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	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	**BEBIDAS A BASE DE COCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002882 / SAP 200002883
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	La leche de coco es la emulsión diluida de endosperma (almendra de coco) de coco desmenuzado en agua, con una distribución de sólidos solubles y en suspensión, sin azúcar añadida. La crema de coco es la emulsión extraída del endosperma (almendra de coco) maduro del coco, con o sin adición de agua de coco/agua, Tratados térmicamente de manera apropiada.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Extracto de coco, agua, agua de coco, colorantes, los aditivos deben ser avalados por la legislación nacional vigente. Leche de coco: extracto de coco 50% mínimo Crema de coco: extracto de coco 85% mínimo

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Producto	Sólidos Totales (% m/m)	Sólidos magros (% m/m)	Materia grasa (% m/m)	Humedad (% m/m)	pH
	mín. - máx.	mín.	mín.	máx.	mín.
Leche de coco	12,7 - 25,3	2,7	10,0	87,3	5,9
Crema de coco	25,4 - 37,3	5,4	20,0	74,6	5,9

CODEX STAN 240-2003

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	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

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 no. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	Apariencia: liquido o cremoso de color blanquecino Consistencia: liquida o cremosa Olor: característico del producto Sabor: característico del producto

REQUISITOS NORMATIVOS	CODEX STAN 240-2003, 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 200002882 CREMA DE COCO TETRAPACK * LT SAP 200002883 LECHE DE COCO ENLATADA * 400 ML
	Empaque y/o Embalaje	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. El producto también puede ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	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 a partir de su entrega.

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. 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. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	AGUA POTABLE CARBONATADA O GASIFICADA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001130 / 200001166 / 200000016 / 200000012
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, que puede contener minerales que se hallan presentes naturalmente o que se agregan intencionalmente; puede contener dióxido de carbono por encontrarse naturalmente o por que se agrega intencionalmente, pero no azucares, edulcorantes, aromatizantes u otras sustancias alimentarias. Es la bebida obtenida mediante la disolución de un máximo de tres volúmenes de gas carbónico (CO_2) en agua potable tratada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua Tratada en Bolsa Agua Potable Tratada con gas, la cual debe cumplir con la NTC 3525 o la legislación nacional vigente para agua potable envasada carbonatada o gasificada.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.

Requisitos	Valores
Color expresado en unidades de escala platino-cobalto (Pt-Co) UPC	15 máx.
Turbiedad expresada en unidades nefelometrias de turbiedad UNT	2 máx.
Solidos totales disueltos expresados en mg/l	500 máximo
pH a 25°C agua potable carbonata	3.8-9.0

Requisitos tomados de la tabla 1. Requisitos fisicoquímicos del agua envasada de la NTC 3525

	Requisitos Microbiológicos	

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Pseudomonas aeroginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----

Requisitos tomados de la resolución 1407 de 2022 del item 4 3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada [6]

	Requisitos Nutricionales	No Aplica.
	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación nacional vigente.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001130 El contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001166 El contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000016 El contenido neto del producto debe ser de 600ml SAP 200000012 El contenido neto del producto debe ser de 1000ml
	Empaque y/o Embalaje	El agua con gas de bebida envasada, se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un Cierre hermético con imposibilidad de contaminación por agentes extraños. Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. El producto deberá ser embalado en pacas con termo encogido
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos especificos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro Sanitario Vigente. – Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones. – Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2024**
CONTROL DE CAMBIOS	

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se cambian los requisitos fisicoquímicos para agua envasada basada en la NTC y los requisitos microbiológicos teniendo en cuenta la NTC 2740 –para bebidas carbonatadas o gaseosas, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario.
3	Fecha de modificación: 07/01/2024 - Se cambia versión de formato PA-FO-75 de la versión 00 a la 01. - Se elimina el texto de requisitos fisicoquímicos "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar" y se agrega el texto " - En la tabla de requisitos fisicoquímicos se modifico - Turbiedad expresada en unidades nefelometrías de turbiedad UNT valor 1max a 2max segun NTC 3525 - Se cambió los requisitos microbiológicos se elimina requisitos de la NTC 2740 y se reemplazan por los de la resolución 1407 de 2022 así: **Antes** / **Después** Después: PARAMETRO | CASO | MUESTREO CLASE | n | c | m | M Coliformes (9) (10) | N.A | 3 | 5 | 3 | <1 Ufc/100 ml | --- Escherichia coli (9) (10) | N.A | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | --- Pseudomonas aeroginosas (9) (10) | N.A | 3 | 5 | 0 | <1 Ufc/100 ml | --- - En requisitos normativos se agregó la, Resolución 2674 de 2013, resolución 2115 de 2007, resolución 1407/2022, Resolución , Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 - CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se agregó "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.*
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2. Se da claridad que el cambio mencionado en la versión 3 "Se elimina el texto de requisitos fisicoquímicos "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar" y se agrega el texto ", no se realizó y se cometió un error humano. *Cambios realizados por DASR agosto 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzales.	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica 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. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**PASTEL DE POLLO O CARNE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000551
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto con forma de redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de maiz, rellena de papa, pollo o carne, guiso entre otros ingredientes, que posteriormente es sometida a proceso de fritura en aceite vegetal. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las caracteristicas propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones caracteristicas del producto. El producto debe estar completamente relleno en su interior.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, papa, pollo o carne, guiso, especias y condimentos.
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura suave y crocante al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor caracteristico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	El producto debe tener un peso comprendido entre 150 – 200 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005.

PARAMETROS (Unidades)	**VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)**
Rto. Aerobios mesofilos (UFC/g o cm^3)	Max 10.000
NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm^3)	<3
NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm^3)	<3
Rto Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC / g o cm^3)	100
Busqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente
Mohos y Levaduras (UFC/g o cm^3)	100-300

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de 60°C como mínimo. En lugar fresco, seco. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto deberá empacarse en bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) días al momento de la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Concepto sanitario expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.
2	Se modifica el peso del producto de 120 g al rango de 150 – 200 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Octubre 14-2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Octubre 14-2020	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	14. OCT. 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	14-10-20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14. 10 20	

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

Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras 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 minima 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 vehiculo 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
Solidos solubles por lectura refractometrica 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 azucar		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolucion 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 mesoorganismos mesofilos/cm	3	1000	3000	1
NMP - Coliformes Totales/cm	3	9	23	1
NMP - Coliformes Fecales/cm	3	<3	-	0
RTO - Esporas 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 demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PRODUCTO / NOMBRE	GELATINA EN POLVO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002572 / SAP 200002573
	Clasificación	Misceláneos
	Descripción del Producto	El empleo más común de gelatina es en la elaboración de gelatina de postres o jalea. Las preparaciones sólidas de estos postres son saborizadas con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo. La gelatina puede ser comercializada en forma de polvo granulado para preparar, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto. Saborizada con edulcorante artificial o sin sabor.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado, con o sin aromas artificiales, con o sin edulcorantes naturales o artificiales.

Requisitos Fisicoquímicos: Debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO
Humedad, % en masa	-	12
Cenizas Totales, % en masa	-	2
Proteína en base seca, % en masa N*5,55	86	-
pH de la solución al 2% a 20°C	4	7
Dióxido de azufre, en mg/kg	-	50
Sustancias oxidantes	Negativo	

Requisitos fisicoquímicos – NTC 1629: 2021

Requisitos Microbiológicos: Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

REQUISITO	n	m	M	c
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	<10	-	0
Detección de Salmonella spp. /25g	5	ausencia	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	≤10	-	0
Recuento de Sthaphylococcus aeurus coagulasa positiva, UFC/g	5	<100	-	0
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g	5	<10	-	0

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 1629: 2021

Requisitos Nutricionales: No Aplica

	Otras características del producto	El producto puede o no contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Color propio del colorante empleado. Sabor propio del saborizante empleado (limón, fresa, frambuesa, naranja, durazno etc.) Olor propio del saborizante empleado. La gelatina para preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos. Características polvo granulado, aporta una firme consistencia, fuerza de gelificación especial, suave textura.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1629. Gelatina pura. Resolución No 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002572 X 30 gr Gelatina sin sabor SAP 200002573 X 500 gr Gelatina sin sabor
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, bolsa de polipropileno biorientado.
	Rotulado	Resolución No 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	10 meses a partir de su entrega.

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 capitulo 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	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	

Asesor de Fichas Técnicas	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 Rodríguez	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	

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione.

Características	**Expresadas en**	**Valor máximo permitido**
Color	Unidades platino cobalto UPC	15
Olor y sabor	Inobjetable	
Turbiedad	UNT	2
Solidos totales	Mg/L	200

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

PARAMETRO	**CASO**	**MUESTREO CLASE**	**n**	**c**	**m**	**M**
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--- -
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--- -
Pseudomonas aeroginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--- -

Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con

		buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lt y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lt. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Parámetro** | **Mínimo** | **Máximo** Ozono | 0.2 mg/lt | 0.5 mg/lt Resolución Min. Salud 12186 de 1991
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013.resolucion 2115 de 2007, resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001128 contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 contenido neto del producto debe ser de 300ml. SAP 200000017 contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 contenido neto del producto debe ser de 600ml. SAP 200001134 contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 contenido neto del producto debe ser de 20 L. SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque

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

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro Sanitario Vigente. ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

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

	1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera: **ANTES** **DESPUES** - En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado "y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla: - Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 - En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115:2007 - En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años." *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualiza Resolución del texto requisitos fisicoquímicos quedando: "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar". Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera: **ANTES** **DESPUÉS** En rotulado se actualiza norma por la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 ya que esta regula los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano En otras características de producto, se actualiza los parámetros quedando en el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lt y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lt. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro", lo anterior obedece a que estos parámetros son para agua envasada. *Cambios realizados por DASR agosto 2024.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

ANTES

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

DESPUES

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	< 1 Ufc/100 ml	--
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	--
Pseudomonas aeroginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	< 1 Ufc/100 ml	--

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0,5 mg/lt	1,0 mg/lt
Cloro total	0,6 mg/lt	1,2 mg/lt

ANTES

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

DESPUÉS

Características	Expresadas en	Valor máximo aceptable
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor	Inobjetable	
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	500
pH		6.5 - 9.0

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

Técnicas	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	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**AROMATICA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001022
	Clasificación	Azúcar
	Descripción del Producto	Plantas aromáticas como yerbabuena, toronjil, albahaca, limonaria, manzanilla, cidrón, apio, canela y otras plantas aromáticas, solas o en mezcla, en bolsas filtrantes para consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plantas herbales como limoncillo, cidrón, toronjil, yerbabuena, entre otras, puede contener edulcorantes naturales permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límite Máximo** Materias Extrañas en % m/m: 2 Humedad , %m/m: 8 Tallos propios de la planta, %m/m: 10 NTC 2698 - Requisitos fisicoquímicos para las plantas aromáticas en bolsas filtrantes
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Característica** / **Máximo** Coliformes Fecales NMP/g: 4 Mohos y Levaduras, UFC/g: 10000 Salmonella en 25g: Ausente NTC 2698 – Requisitos microbiológicos para las plantas aromáticas en bolsas filtrantes
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El contenido de las bolsas filtrantes debe cumplir con las siguientes condiciones: No debe provenir de plantas agotadas por la extracción parcial o total de sus aromas, no debe presentar parásitos o insectos vivos o muertos, no debe ser aromatizado ni coloreado artificialmente, La infusión debe presentar las siguientes características: Olor y sabor característicos de la planta aromática, para todas las plantas el color es de amarillo a verde u otro característico de la planta para la albahaca el color es pardo. Las plantas aromáticas en bolsas filtrantes no deben exceder los límites de residuos de plaguicidas establecidos en la legislación sanitaria vigente.
	Contenido	Bolsa x 15 gr mínimo x 20 unidades.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y la NTC 2698 Industrias Agrícola Plantas aromáticas en Bolsas Filtrantes (última Actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe contener 24 display de 20 unidades cada uno.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente

	Almacenamiento	Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Primario: Bolsas de papel filtro, Secundario: caja plegadiza.
	Rotulado	Debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011. El rotulo debe revelar el elemento histológico de la parte de la planta de la cual proceden.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de veintidos (22) meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario Vigente Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08-Mayo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-May-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 May 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08-MAY-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DE AVENA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda u otra forma, las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, elaborados mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, avena, azúcar, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos en 100 g de muestra	m	M
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9.5
Proteína, %en fracción de masa en base seca	3	
Humedad %		10.0

Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos NTC 1241:2007 (sexta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos	m	M
Bacterias aerobias mesófilos, UFC/g	1000	5000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	<100	-
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500
Recuento de *E.coli*, UFC/g	<10	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	10	100

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para galletas con o sin relleno NTC 1241: 2007 (sexta actualización).

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Res. 2674 del 2013, Res 5109/2005, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200000280 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.

ROTULADO		SAP 200001081 Galleta de Avena *34G SAP 200002303 Galleta de Avena PAQ 26 a 32 GR * 6 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto • 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 1241:2007. En rotulado se incluye dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005. En contenido se incluye en el SAP 200000280 la presentación de 60 a 80 g En certificaciones se incluye registro sanitario del producto.
3	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye códigos SAP 200001081 y 200002303, modificando ítem presentación.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DE CEREAL - AJONJOLI**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000281
	Clasificación	CONFITERÍA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Puede contener: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, ajonjolí, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz, almendras.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisitos en 100 g de muestra** / **Galletas sin relleno** (Mínimo / Máximo) pH de solución acuosa al 10 % — 5.6 / 9.5 Proteína, % en fracción en masa en base seca. — 3.0 / - Humedad, en % — - / 10.0 Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g — 3 / 1 000 / 5 000 / 1 Recuento de coliformes en placa, UFC /g — 3 / <10 / 10 / 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 3 / <100 / - / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC /g — 3 / 50 / 500 / 1 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g — 3 / < 10 / - / 0 Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g — 3 / 10 / 100 / 1 Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Contenido de Metales pesados: **Componente** / **Contenido** Plomo, como Pb (mg/kg) — 0.2
	Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de 25 gramos conteniendo 3 galletas.

	Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Presentación empaque x 9 unidades, embalado en caja x 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se incluye en nombre "-ajonjoli" ya que el código SAP corresponde a Galleta de cereal ajonjoli, en ingredientes se adiciona, puede contener y el ingrediente ajonjoli, se modifica presentación del producto basado en requerimiento logístico, las condiciones de transporte y almacenamiento se ajustan a exigencias actuales, en rotulo se adiciona "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 [illegible]	

Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	12 [illegible]	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	[illegible]	Coronel Juan Carlos [illegible]

Coronel
Juan Carlos Riveros Pineda