



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código PA-FO-75

Versión No 01

Página 1 de 3

Fecha: 26 03 2021



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

REQUISITOS GENERALES	Código	200001128 / 200001132 / 200000913 / 200000014 / 200000015 200002067 / 200001134 / 200001136 / 200001137 / 200000798
	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	<p>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:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH	
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																	
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																	
Olor y sabor		Inobjetable																	
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																	
Sólidos totales	Mg/L	200																	
pH		6.5-9.0																	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>M</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2 100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2 100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2 100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Resolución Min. Salud 12186 de 1991</p>		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
		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																		
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.																					

[Handwritten Signature]
BMS

Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado

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

Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado

	Minimo	Máximo
Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit

Resolucion Min. Salud 12186 de 1991

REQUISITOS NORMATIVOS

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

**EMPAQUE /
EMBALAJE Y
ROTULADO**

Presentación del
Producto

SAP 200001128 El contenido neto del producto debe ser de 250ml
 SAP 200001132 El contenido neto del producto debe ser de 300ml ✓
 SAP 200000017 El contenido neto del producto debe ser de 350ml
 SAP 200000913 El contenido neto del producto debe ser de 400ml
 SAP 200000014 El contenido neto del producto debe ser de 500ml
 SAP 200000015 / SAP 200002067 El contenido neto del producto debe ser de 600ml ✓
 SAP 200001134 El contenido neto del producto debe ser de 1000ml
 SAP 200001136 El contenido neto del producto debe ser de 1.5 L
 SAP 200001137 El contenido neto del producto debe ser de 5 L
 SAP 200000798 El contenido neto del producto debe ser de 20 L

Empaque y/o
Embalaje

El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido
 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.

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

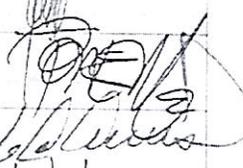
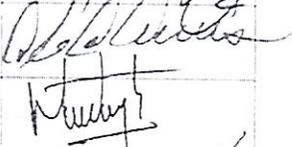
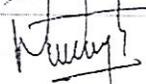
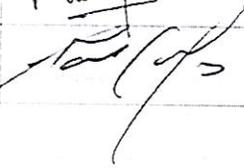
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro Sanitario Vigente ✓ Acta de visita sanitaria (VC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Noviembre de 2021
-----------------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Version 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 físicoquímicos 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 Botellon 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 Botellon de 20 lt. que por error de digitación estaba como 200007980 <i>Cambios realizados por JPMR Nov/2021</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 NOV 2021	
	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melk	06 DIC 2021	
Revisó	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas																				
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo</td> <td>7.5</td> </tr> <tr> <td>CO₂, mínimo, expresado como:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Volumen de CO₂ gCo₂/ dm³</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína expresada como % m/v. mínimo</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb (mg/dm³) máximo.</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Cobre, expresado como Cu (mg/dm³) máximo.</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Zinc, expresado como ZN (mg/dm³) máximo.</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, expresado como As (mg/dm³) máximo.</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos de la malta. NTC 4474</p>			Requisito	Especificación	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5	CO ₂ , mínimo, expresado como:		Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³	4.0	Proteína expresada como % m/v. mínimo	0.2	Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.	0.1	Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.	1.0	Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.	1.0	Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.	0.1
	Requisito	Especificación																				
	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5																				
	CO ₂ , mínimo, expresado como:																					
	Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³	4.0																				
Proteína expresada como % m/v. mínimo	0.2																					
Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.	0.1																					
Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.	1.0																					
Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.	1.0																					
Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.	0.1																					
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismo</th> <th>NMP</th> <th>Filtración por membrana (UFC)</th> <th>Siembra en placa profunda (UFC)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes</td> <td><3/ cm3</td> <td>0/100 cm3</td> <td>0/ cm3</td> </tr> <tr> <td>Recuento total de mesófilos</td> <td>-</td> <td>≤ 100/100 cm3</td> <td>≤ 100/ cm3</td> </tr> <tr> <td>Recuento total de levaduras</td> <td>-</td> <td>≤ 10/100 cm3</td> <td>≤ 10/ cm3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.</p>			Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)	Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3	Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3	Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3			
Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)																			
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3																			
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3																			
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3																			
Requisitos Nutricionales	N/A																					
Otras características del producto	N/A																					
Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. ✓ SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.																					
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.																					

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
--------------------	---------------------------	---

Handwritten signature

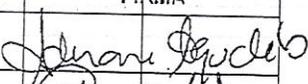
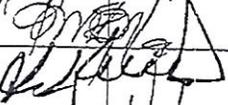
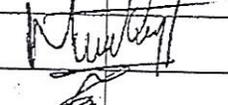
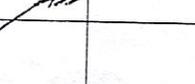
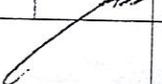
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de Ejércitos Armados</p>	TÍTULO	Código: PA-FC-75		 <p>Directorio de Defensa</p>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha: 12 07 2018			

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 del Min de Salud y protección Social, y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adiciónen.
	Vida Útil	El producto debe tener vida útil de 90 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Concepto sanitario de la planta de producción Favorable o requerimientos expedido por el INVIMA o entidad territorial correspondiente. Registro sanitario del producto (vigente). Certificado HACCP o certificado BPM.	Favorable con entidad territorial
--	--	-----------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2020
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pinega	25 NOV 2020	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha 26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
-------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606.																																																
	Clasificación	Bebidas																																																
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																																																
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína																																																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>Minimo</th> <th>Maximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (solidos solubles)</td> <td></td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación</td> <td>1.5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>2.3</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa</td> <td></td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1 Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740 2020</p>	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		Minimo	Maximo	Grados Brix (solidos solubles)		14	Volumen de carbonatación	1.5	5	pH	2.3	3.5	Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5																															
	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																																																
		Minimo	Maximo																																															
Grados Brix (solidos solubles)		14																																																
Volumen de carbonatación	1.5	5																																																
pH	2.3	3.5																																																
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5																																																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">m</th> <th colspan="2">M</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5">Bebidas sin pasteurizar</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/MI</td> <td>10</td> <td></td> <td>50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de levaduras UF/mL</td> <td>10</td> <td></td> <td>25</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL</td> <td><10</td> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Bebidas pasteurizadas</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos en UFC/mL</td> <td>0</td> <td></td> <td><10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td> <td><10</td> <td></td> <td><10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740 2020-Tabla 3</p>	Requisitos	m		M						Bebidas sin pasteurizar					Recuento de mohos UFC/MI	10		50		Recuento de levaduras UF/mL	10		25		Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL	<10		-		Bebidas pasteurizadas					Recuento de mohos en UFC/mL	0		<10		Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10		<10		Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL			-	
Requisitos	m		M																																															
Bebidas sin pasteurizar																																																		
Recuento de mohos UFC/MI	10		50																																															
Recuento de levaduras UF/mL	10		25																																															
Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL	<10		-																																															
Bebidas pasteurizadas																																																		
Recuento de mohos en UFC/mL	0		<10																																															
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10		<10																																															
Recuento de <i>E. coli</i> en UFC/mL			-																																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																																	
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias																																																	

Handwritten signature

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 2740-2020, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE /
EMBALAJE Y
ROTULADO

Presentación del
Producto

- SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml ✓
- SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml
- SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml ✓
- SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml
- SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml
- SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml ✓
- SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml
- SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml
- SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml
- SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml
- SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml
- SAP 200001606 Gaseosa * 3000 ml
- SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml
- SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml

Empaque y/o
Embalaje

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

Rotulado

El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible)
El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333/2011

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD

El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

CERTIFICACIONES Proveedor /
Maquilador/ Comercializador

- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente.
 - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA
- Puede Presentar
- Certificado ISO 22000-1 FSSC 22000 o BPM

FECHA ACTUALIZACIÓN:

Octubre de 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Version 00 Se retira Código SIC en donde se menciona Se incluye la presentación SAP200000317, Presentación 600 ml

- Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual
- En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización) se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que al ser inestable se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales artificiales o ambos"
- En los requisitos físicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas
- En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 300ml
- En Normatividad se adiciona Resolución 2674 de 2013
- 4 Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto
- 5 Se actualizan los parámetros físicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740 2020
- En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012
- Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM
- 6 Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción o favorable con requerimientos
- Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01
- 7 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml
- Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml
- Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml
- Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada x 400 ml
- Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa
- Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021
- 8 Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada x 1700 ml solicitado para bolsas de moral Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	17/06/2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17/06/2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	17/06/2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	17/06/2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000767 / SAP 200001765 SAP 200001133 / SAP 200002068 / SAP 200001827 SAP 200000017 SAP 200000912 / SAP 200001806 SAP 200000013 / SAP 200002340
	Clasificación	Agua
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada																	
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Características</th> <th style="width: 30%;">Expresadas en</th> <th style="width: 40%;">Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y sabor</td> <td></td> <td>Inobjetable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td></td> <td>6.5-9.0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y sabor		Inobjetable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	Sólidos totales	Mg/L	200	pH	
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																	
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																	
Olor y sabor		Inobjetable																	
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2																	
Sólidos totales	Mg/L	200																	
pH		6.5-9.0																	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;"></th> <th style="width: 10%;">n</th> <th style="width: 10%;">M</th> <th style="width: 10%;">M</th> <th style="width: 10%;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2 100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2 100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 2 100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		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
		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																		
Requisitos Nutricionales	Resolucion Min. Salud 12186 de 1991 No Aplica																					

[Handwritten signature]

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

Código PA-FO-75

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Versión No 00

Página 2 de 3

Fecha 12 07 2013

El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

Otras características del producto

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

Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado.

	Mínimo	Máximo
Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit

Resolución Min. Salud 12186 de 1991

Contenido

Requisitos Normativos

SAP 200000767 / SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml.
 SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml
 SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml.
 SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5.5 a 6 L.
 SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml.
 NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991 Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto

Condiciones de Transporte y Almacenamiento

Empaque

El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.

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

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No 00

Página 3 de 3

Fecha: 12 07 2018



Rotulado

indicaciones de la NTC 3205 Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario

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

El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- Registro Sanitario
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

FEBRERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

1

Version Inicial

2

Ajuste al formato PA-FO-75 Version 00 se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto

3

Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alm Inés Miryam Rivera Cardona	9 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	9 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	9 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	9 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	9 FEB 2021	

Producto/Nombre NECTAR DE FRUTA

REQUISITOS GENERALES
Codigo SIC / SAP 14933 / 200000395
Clasificación Bebida Sabores Surtidos
Descripción del Producto Producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS
Ingredientes Pulpa de fruta, agua y aditivos permitidos
Requisitos Físicoquímicos El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

COMPONENTES	VALORES	
	MIN	MAX
Sólidos solubles por lectura refractometra a 20°C	10%	-
pH a 20°C	2,5%	-
Acidez (ácido cítrico)	0,2%	-

Requisitos Microbiológicos
 El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio cuando este tiene una duración máxima de 30 días:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1
NMP Coliformes totales/cm ³	3	9	29	1
NMP Coliformes Fecales	3	<3	-	0
RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	-	0
Recuento de hongos y levaduras	3	100	200	1

 El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio cuando este tiene una duración mayor de 30 días:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos/cm ³	3	100	300	1
NMP Coliformes totales/cm ³	3	<3	-	0
NMP Coliformes Fecales	3	<3	-	0
RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	-	1
Recuento de hongos y levaduras	3	10	100	1

Requisitos Nutricionales No aplica
Otras características del producto Contenido máximo de metales pesados:

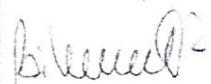
Metal	Límite máximo en mg/Kg.
Contenido de cobre	10
Contenido de plomo	2
Contenido de arsénico	0,1
Contenido de Estaño	150

Contenido 200 cc
Requisitos Normativos Debe cumplir con lo establecido en la NTC5468 (última actualización), Resolución Ministerio de Protección Social 7992 de 1991

EMPAQUE Y ROTULADO
Presentación del Producto Botella de vidrio X 200 cc. En Bandeja de cartón recubierta por una película plástica termoencogible por 24 unidades.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
Empaque Recipientes de vidrio con taparosca metálica de cierre hermético. El producto debe entregarse en Bandeja de cartón recubierta por una película plástica termoencogible por 24 unidades.
Rotulado El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
Vida Útil El producto se requiere con una vida útil de 12 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 empaçado.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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.
3	Se incluye código SAP. Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	18/05/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas (e)	Angela Bibiana Peña	18/05/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dr. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	18/05/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	18/05/2016	
Aprobo	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C. N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	18/05/2016	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 (fr. 2)

Fecha: 12 07 2018



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

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Párametro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>°Brix</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Acido Citrico</td> <td>0,1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -</p>	Párametro	Mínimo	Máximo	°Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Acido Citrico	0,1	-																	
	Párametro	Mínimo	Máximo																												
	°Brix	10	-																												
	pH a 20°C	-	4																												
	Acidez como Acido Citrico	0,1	-																												
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofilos/cm³</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento microorganismos mesofilos/cm ³	3	1000	3000	1	NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1	NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0	RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200
Requisito	n	m	M	c																											
Recuento microorganismos mesofilos/cm ³	3	1000	3000	1																											
NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1																											
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	-	0																											
RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	-	0																											
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																														
Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml																														
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																														
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias																													
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal																													

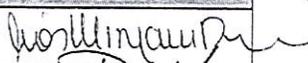
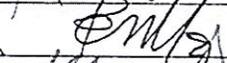
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unidad de Muestro es Fuerzas</small>	TÍTULO			Código: PA-FO-75		 <small>INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</small>			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			Versión No. 00					Página 2 de 2
	ALIMENTOS			Fecha:	12	07	2013		

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 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	03 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2020	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas</small> <small>Calles: 310815791</small>



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha:

26

03

2021



de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET
--------------------------	--

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Párametro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brix</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Acido Citrico</td> <td>0,1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -</p>	Párametro	Mínimo	Máximo	Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Acido Citrico	0,1	-																	
	Párametro	Mínimo	Máximo																												
	Brix	10	-																												
	pH a 20°C	-	4																												
Acidez como Acido Citrico	0,1	-																													
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofilos/cm³</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td> <td>3</td> <td>< 3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td> <td>3</td> <td>< 3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>RTC - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Características microbiológicas refrescos con duración mayor a 30 días - Resolución 7992 de 1991</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento microorganismos mesofilos/cm ³	3	100	300	1	NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	< 3	-	0	NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	< 3	-	0	RTC - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	< 10	-	1	Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																											
Recuento microorganismos mesofilos/cm ³	3	100	300	1																											
NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	< 3	-	0																											
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	< 3	-	0																											
RTC - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	< 10	-	1																											
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	10	100	1																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																														

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
------------------------------	--

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 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 empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. 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 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.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Octubre de 2021
-----------------------------	-----------------

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 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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alirn. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I Encargada de las Funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Fose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSC. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda