107 - 108 - 109

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **3**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteina aislada y conconcentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Estándar	
	% min	% máx
Proteina (N x 6.25), en fracción de masa	15	
Grasa, en fracción de masa		50
Humedad, en fracción de masa		45
Almidón, en fracción de masa		10
Proteina no cárnica, en fracción de masa		3

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

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

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

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000672 salchichón tradicional * 500 g SAP 200000671 salchichón * 750 g SAP 200000990 salchichón tradicional * kg **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002814 salchichon de res *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0ºC y 4ºC), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario del producto. (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO 2025**

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

HOJA EN BLANCO

110

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO

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

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.

Requisitos Fisicoquímicos

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

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad más grasa, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

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

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	3	--	100.00	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-
Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	<10	100	1
Detección *salmonella Spp.* /25g		Ausencia	-	-
Detección de *listeria monocytogenes*/25g		Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia coli*, /g		<10	-	-

En donde
n: número de muestras que se van a examinar
m:índice máximo permisible para identificar nivel de bueno calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso minimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso minimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso minimo de 500 gr. SAP 200002650, El producto debe tener un peso minimo de 450gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 / SAP 200002650 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García 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	

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	SALCHICHON DE POLLO

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de carne molida de pollo, agua, grasa, almidón especies naturales, sal, proteína aislada y concentrada de soya y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20	-
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Patógeno	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UF/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UF/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo, UF/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UF/g	3	<40	100	1
Detección de Salmonella, 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes, 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia coli g	3	< 10	-	-

en donde

n = número de muestras que se van a muestrear

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 – NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015,. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

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

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

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

117.

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**YOGURT**

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Máximo
Materia grasa % m/m	Min. 2.5
Sólidos lácteos no grasas % mlm, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % mlm	0.70 - 1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa

Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

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

.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con

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

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

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

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

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

7

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13, se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

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

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

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

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

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

Parámetro	Unidades de medición de las nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

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

En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

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

8

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En ítem código se incluye materiales SAP 200002821

En presentación de producto se agrega texto con el material así:

"En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr"

La inclusion del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL.

Cambios realizados por DASR, 23/05/2025

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

113

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 6		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	ACEITE DE PALMA MEZCLA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002389 / SAP 200002390 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279 / SAP 200002506 / SAP 200002507
	Clasificación	ACEITES 113
	Descripción del Producto	Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros obtenidos de diferentes especies vegetales, el cual se utiliza en locaciones con clima frio y templado (normal). Mezcla de aceites vegetales de Oleina de palma y aceite de soya.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Oleina de Palma, Aceite de Soya, Antioxidante: BHT o TBHQ, Sinergista y antiespumante.

Requisitos Fisicoquímicos: Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:

Características de Calidad para aceites vegetales:

REQUISITOS	MAXIMOS
Humedad y Materia Volátil (105°C)	0.2 %
Impurezas Insolubles	0.05%
Contenido de jabón residual	Negativo
Índice de peróxidos, (meq O_2 / kg de aceite)	
Aceites refinados en Planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Acidez	0.10%

Resolución 2154 de 2012. Artículo 30. Características de calidad para Aceites Vegetales.

Requisitos fisicoquimicos para las mezclas de aceites vegetales comestibles para cada clima:

- **Para Aceite Clima Frio Mezcla 70% Soya /30% Oleina de Palma:**

(SAP 200002507 / SAP 200002389 / SAP 200002390)

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,467
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190,5	197,1
Índice de Yodo	103,6	116,5

Calculados para la mezcla 70/30 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

- **Para Aceite Clima Frio Mezcla 80% Soya /20% Oleina de Palma:**

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,468
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190	196,4
Índice de Yodo	110,4	124

Calculados para la mezcla 80/20 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

- **Para Aceite Clima Templado Mezcla 40% Soya /60% Oleina de Palma:**

(SAP 200002506 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279)

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,461	1,464
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	192	199,2
Índice de Yodo	83,2	94

Calculados para la mezcla 40/60 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

Requisitos Microbiológicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes porcentajes: - <u>Clima Frio. Para Temperaturas Máximo hasta 17°C y aplican las siguientes mezclas;</u> 30% oleina de palma – 70% aceite de soya o 20% oleina de palma – 80% aceite de soya - <u>Clima Templado: Para Temperaturas entre 17°C y 24°C y aplica la siguiente mezcla:</u> 60% oleina de palma – 40% aceite de soya - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - No exceder los límites máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o en la norma que la modifique, adicione o sustituya. - Deben cumplir con los límites máximos establecidos en las normas nacionales o en las del Codex Alimentarius para los contaminantes. - No debe contener sustancias extrañas que en el producto originen reacciones químicas, físicas o biológicas que generen características nocivas a la salud. - Debe ser limpio y sin sedimentos y exento de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación del aceite. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes:

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Arsénico (As)	0.1 mg / kg

Resolución 2154 de 2012 Artículo 50

- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)
0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa

Resolución 2154 de 2012 Artículo 51. Para aceites y grasas vegetales.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2154 de 2012, NTC 262, NTC 400, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**Clima Frio Mezcla 80/20 o 70/30** **SAP 200002389** Frasco *1000 ml embalado en caja *12 Unidades **SAP 200002390** Bidón x 20 Litros **SAP 200002507** Frasco * 900 ml embalado en caja *12 Unidades **Clima Templado Mezcla 60/40** **SAP 200002278** Frasco *1000 ml embalado en caja *12 Unidades **SAP 200002506** Frasco * 900 ml embalado en caja *12 Unidades **SAP 200002177** Frasco *3000 ml embalado en caja *6 Unidades de 3L **SAP 200002279** Bidón x 20 Litros
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2508 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco.

	seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - 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. - Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. - Certificación HACCP y/o FSSC 22000, expedida por la autoridad competente o ente certificador. - Podrá presentar de manera adicional certificación ISO 22000.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira de donde se menciona presentación 200000006, frasco de 500 ml, ya que este código se encuentra bloqueado para su uso en la Entidad. En certificaciones se adiciona opción de entregar certificación ISO 22000 y / o FSSC 22000.
3	En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricación de éste producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) pero no debe estar certificado.
4	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos 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.
5	Se ajusta información en Formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica el código SAP 200002060 Garrafa *1000ml por Codigo SAP 200002277 Frasco x 1000 ml, y código SAP 200002062 Bidón x 20 L por Código SAP 200002295 Bidon x 20 L, debido a cambio en la UMB en la codificación del producto. *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
6	De acuerdo al comportamiento de la característica líquido en los diferentes pisos térmicos se toma decisión de tener codigos diferentes para los climas frio y templado, se adicionan Códigos para clima Frio. Se modifican Requisitos fisicoquímicos de acuerdo a los climas y la información en ítem otras características, se adicionan códigos en la presentación del Producto. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*
7	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos de cada mezcla, calculando los valores partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma), se incluyen códigos SAP 200002505 para la presentación por 900 ml mezcla clima frio y SAP 200002504 para la presentación por 900 ml mezcla clima templado, se retira del ítem empaque el "empaque Plástico" y se deja como "empaque PET" toda vez que este material es mas resistente a ruptura, se organizan las presentaciones de acuerdo con el clima para evitar confusiones al momento de leer la FTP. *Cambios realizados por JPMR / Junio 2022.*
8	• En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Ademas, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior" se actualiza quedando así: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad. • En rotulado se actualiza la normatividad que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o

	etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, por lo que se agrega la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se elimina la Resolución 333 de 2011. • En vida útil se agrega la palabra "mínimo" • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador del texto "podra presentar Certificación HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador, en su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses, y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000" se elimina la palabra "podrá" y se deja como requisito de cumplimiento de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*
9	• Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02 • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina el texto "En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses". Y se deja como requisito de cumplimiento certificación HACCP y/o FSSC 22000, de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Y para el caso de la certificación ISO 22000 se deja como opcional. *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

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

HOJA EN BLANCO

114

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 6		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	ACEITE MEZCLA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002276 / SAP 200000007 / SAP 200001593
	Clasificación	GRASAS Y ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parametros mezclas vegetales, que se deben reportar en el análisis laboratorio.

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	Máximos
Humedad y Materia volátil (105°C)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Indice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20
Acidez	0.10 %

Requisitos tomados de la Resolución 2154 de 2012 tabla 21: Características de calidad para aceites vegetales

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: soya, girasol, maiz, algodón, en proporciones 91% aceite refinado de Soya. 9%oleina de palma. La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto limpido o translucido a temperatura de comercialización. • La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. • La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. • La mezcla de aceites comestibles debe tener olor y sabor característico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquimicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia liquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite. • Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes.

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Arsénico (As)	0.1 mg / kg

		• Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)
0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa

REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2154 de 2012, NTC 400, NTC 218, NTC 287, NTC 240, NTC 283, NTC 213. Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002278 Garrafas *1000 ml embalado en caja *12 Litros. SAP 200000007 Garrafas *3000 ml embalado en caja *6 Unidades SAP 200001593 Bidón x 20 Litros.
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2508 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente). ✓ 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. ✓ Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. ✓ Certificación HACCP y/o FSSC 22000, expedida por la autoridad competente o ente certificador. ✓ Podrá presentar de manera adicional certificación ISO 22000.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. 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 adiciona códigos SAP.
4	Se especifican los criterios de aceite en mezcla y en composición del producto, se genera ficha técnica a parte de la ficha de mezcla de aceites.
5	Se ajustan condiciones fisicoquímicas de producto para una mezcla de aceites, los criterios tomados de la NTC 400. Se retira especificación de índice de refracción por considerarse que para mezcla se establece un límite de rango diferente. [illegible] [illegible] [illegible]
6	Se actualiza el contenido a la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia el nombre "ACEITE" por "ACEITE MEZCLA" La clasificación del producto se cambia de Aceite Vegetal a Grasas y Aceites, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo codigos SAP en productos Se adiciones características de calidad mediante tabla [illegible] Se retira requerimientos en análisis microbiológicos ya que la resolución 2154 de 2012, no lo exige. En otras características del producto se adiciona: La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto limpido o translucido a temperatura de comercialización. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: Contaminante: Hierro (Fe) — Cantidades máximas: 1.5 mg / kg Cobre (Cu) — 0.1 mg / kg Plomo (Pb) — 0.1 mg / kg Arsénico (As) — 0.1 mg / kg - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: [illegible] Se completa información de transporte y almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se completa información de empaque: Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse

	envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. Se adiciona a requerimientos de rotulo: Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se complementa requisitos de Certificaciones: 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. - Si el producto es entregado como materia prima en la Panaderia, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificacion de la implementacion de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses.
7	En certificaciones se adiciona opcion de presentar certificación ISO 22000 y/o FSSC 22000.
8	En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricación de este producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicación del Sistema de Analisis de Peligros y Puntos de Control Critico) pero no debe estar certificado.
9	Se modifica el codigo SAP 200000009 frasco de 1L por SAP 2000002276 y SAP 200000008 Bidón plástico x 20 000 cc por 200001593 debido a cambio en la codificación de productos.
10	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificacion sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
11	Se adiciona presentación aceite mezcla x 900 ml, (valido solo para Regional Centro - Leticia) *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
12	Se retira código SAP 200002389 correspondiente a la presentación * 900 ml; teniendo en cuenta que se genero FTP nueva para este producto, se incluye en otras caracteristicas del producto la especificación: *"La mezcla de aceites refinados comestibles debe tener olor y sabor característico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquimicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia liquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicoridica del aceite". Cambios realizados por JPMR / Dic 2021.*
13	• Teniendo en cuenta que en la FTP se contempla dos tablas con las caracteristicas fisicoquimicas se procede a dejar la tabla con los requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la resolución 2154:202 y se elimina la siguiente tabla [illegible] • se agrega la fuente de los parámetros fisicoquimicos "Requisitos tomados de la Resolución 2154 de 2012 tabla 21 Características de calidad para aceites vegetales". • En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior" se actualiza quedando así: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plastica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al articulo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logistica de la entidad. • En rotulado se actualiza la normatividad que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, por lo que se agrega la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se elimina la Resolución 333 de 2011. • En vida útil se agrega la palabra "mínimo". • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador del texto "podra presentar Certificación HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador, en su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses, y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000" se elimina la palabra "podrá" y se deja como requisito de cumplimiento de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*

HOJA EN BLANCO

14	• Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02 • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina el texto "En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses". Y se deja como requisito de cumplimiento certificación HACCP y/o FSSC 22000, de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Y para el caso de la certificación ISO 22000 se deja como opcional. Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.

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

115

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

PRODUCTO / NOMBRE	**ARROZ BLANCO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002283/ SAP 200001596 /SAP 200002280 / SAP 200002794 / SAP 200002795
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel el cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Arroz Blanco Tipo I Grado 1 a Grado 2
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	Máximo (% Grado1)	Máximo (%Grado2)
Grano dañado por calor	0.1	1.5
Grano dañado total	2.5	4.0
Grano yesado	7.0	11.0
Grano rojo	0.5	2.0
Grano partido	5.0	12.0
Tipos de contraste	2.0	6.0

Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más.

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Humedad	14%

Requisitos específicos NTC 671:2022.

Requisitos Microbiológicos

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

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$3*10^3$ ufc/g	$5*10^3$ ufc/g
Escherichia Coli (1)	n/a	3	5	0	<10 ufc/g	--

Requisitos microbiológicos de la resolución 1407 de 2022. Granos enteros y/o triturados

Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	REQUISITO: Aflatoxinas Totales (B_1, B2, G_1, G2) — LÍMITE MÁXIMO: 20µ/Kg Requisitos específicos NTC 671:2022

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 671:2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002283** Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg o 25 kg **SAP 200001596** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 Kg **SAP 200002280** Bulto x 25 Kg. **SAP 200002794** Bulto x 25 Kg. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. **SAP 200002795** Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg o 25 kg. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002283 / SAP 200002795** Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 de grado alimentario. **SAP 200001596** Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 2,0 de grado alimentario. **SAP 200002280 / SAP 200002794** El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación y deben ser resistentes a las condiciones de almacenamiento, transporte y traslados requeridos para el producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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 no debe tener más de dos (2) meses desde su 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 Vigente para producto modificado en su composición natural. Nota: Cuando el producto no tenga modificación en su composición natural está exento de Registro, permiso o notificación sanitaria, de acuerdo a la resolución 3168 de 2015. ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente:

	Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se incluye requisito de aprobación del diseño del saco
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 671 Arroz Elaborado (Blanco) para Consumo. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto. 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.
4	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 tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de almacenamiento en un ambiente Seco libre de humedad. Se retira requisito normativo: NTC 1255 Yuca para Consumo. Inclusión código SAP y adición código SIC 33624.
5	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a listado maestro de materiales.
6	Se ajusta el código SIC de la presentación de libra de 21119 a 21189, según su correspondencia en el listado maestro de materiales.
7	Se retira el código SIC 32988 y se integra al código SIC 21189 / SAP 200000989, ajustando el Contenido, la Presentación y el Empaque. En otras características del producto se ajusta el porcentaje de grano partido y la definición de Tipo I, de acuerdo a la NTC 671. En el ítem vida útil se ajusta de doce (12) meses a ocho (8) meses ya que si se prolonga el almacenaje el producto se puede contaminar, así mismo se incluye el tiempo máximo para recibir en bodega.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre de Arroz Blanco para consumo humano a Arroz Blanco Se cambia la clasificación de Cereal a Granos Se ajusta el requisito de Grano Partido de 5.0 a 8.0 Se retira del ítem empaque el calibre 3.0, por generar confusión en los oferentes.
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC, porque la Entidad solo utiliza códigos SAP en productos. Se agrega Código 200002179 Bulto x 25 Kg, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se retira el código SAP 200000057 bulto por 50 kg a granel, debido a que la resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social, recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga en productos. Se actualiza el código SAP 200000989, debido a que cambia de nombre a arroz blanco consumo * 1 Lb, con código SAP 200002283. En requisitos normativos se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
11	Se modifican código SAP 200002179 arroz blanco bulto *25 k por SAP 200002280 arroz blanco * 25 k; cambia código SAP 200000955 arroz blanco fortificado * 1 kilo por SAP 200001596.Arroz blanco.
12	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 20/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020.

<table>
<tr><td></td><td>Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación". Se ajustan requerimientos de empaque y se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se ajustan los requerimientos de calibre de empaque para presentaciones de 500 y 1000 gr, de acuerdo con materiales utilizados en el mercado. Cambios realizados por JPMR Nov21.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>En Requisitos Normativos, se incluye la Resolución 5109 de 2005.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>En requisitos microbiológicos "El producto debe encontrarse libre de hongos, fermentación o calentamiento", se cambia por los requisitos establecidos en la Res. 1407 de ítem 7.5 granos enteros y/o triturados
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$3*10^3$ ufc/g</td><td>$5*10^3$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td>n/a</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>--</td></tr>
</table>
Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022
En certificaciones fabricantes y comercializadores se agrega "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"</td></tr>
<tr><td>17</td><td>La tabla de otras características del producto, se trasladan a requisitos fisicoquímicos.
Se ajusta el requisito de Grano Partido que está en el rango de 5.0 a 8.0 y se deja en 5.0 tal como lo indica la NTC 671/2021 para el tipo I grado 1. Cambios realizados por DASR Febrero de 2024.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
Se agregan en la tabla de requisitos físico químicos todos los parámetros correspondientes al grado 2, teniendo así que los oferentes podrán presentar el productos arroz dentro del rango de los parámetros.
Se actualiza fecha de la Norma Técnica Colombiana (NTC 671/ 2022)
En requisitos nutricionales se elimina el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" teniendo en cuenta lo que aplique según la Res. 810/2021, ya que estos son declarados de acuerdo a lo que el producto aporte. Cambios realizados el 17 de Mayo de 2024 por DASR.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Contenido de contaminantes para el arroz tomados de la NTC 671/2022 a otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por DASR Ago 2024.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En Certificaciones Proveedor se ajusta el texto quedando así: Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente para producto modificado en su composición natural. Y se incluye la Nota: Cuando el producto no tenga modificación en su composición natural está exento de Registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a la Resolución 3168 de 2015. Cambios realizados por MCRG mar 2025.</td></tr>
<tr><td>21</td><td>En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen los materiales SAP 200002794 Arroz Bulto x 25 Kg y SAP 200002795 Arroz Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg o 25 kg, estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.</td></tr>
</table>

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

Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	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

1/6

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**ARVEJA SECA VERDE**

1/6

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002281/ SAP 200001619/ SAP 200002282 / SAP 200002770
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Granos de la especie Pisum sativum L. de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente verde pálido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Mínimo el 97% retenido queda a través de una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada) y se clasifica según el grado así:

REQUISITO	% MAX EN MASA
GRANOS DAÑADOS	3.0
GRANO ABIERTO	2.0
GRANOS PARTIDOS	2.0
VARIEDADES CONTRASTANTES	3.0
Requisitos para Arveja verde de consumo Tipo I Grado 2 – NTC 791	

	Requisitos Microbiológicos	La arveja no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Arveja seca verde de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de 1% de impurezas, ni más de 0.1% de materias duras, ni más de 13% de humedad (base húmeda). La arveja para consumo debe ser fresca.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 791 (Segunda actualización), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002281** Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg **SAP 200001619** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 kg. **SAP 200002282** Bulto x 25 Kg. **SAP 200002770** Arveja Seca * 1000 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002281 / SAP 200001619 / SAP 200002770** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5.

		Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002282** El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en La resolución de Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para asi garantizar la calidad en los procesos productos
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se retira: El producto no podrá estar infestado o infectado, adicionalmente no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones y condiciones de calidad del producto de acuerdo a parámetros de NTC 791: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, se cambia condiciones de calidad de grado 2 a grado 1: REQUISITO — VALORES X GR. MIN: 10^4 — MAX: 10^7 — Granos secos MOHOS [illegible]

	<table><tr><th>COMPONENTES</th><th colspan="2">En Masa</th></tr><tr><td></td><td>MIN</td><td>MAX</td></tr><tr><td>Daños por Insectos</td><td>-</td><td>0,5%</td></tr><tr><td>Materias Extrañas</td><td>-</td><td>0,5%</td></tr></table>
5	Se cambia el código SIC de 1372 a 25139 de la arveja de 1 kilo, y se da correspondencia con el código SAP 200000068. La presentación de 50 Kg tiene el código SAP 200000792 y se cambia código SIC 31 por SIC 40005 ya que el anterior no corresponde al producto. Los códigos SIC y SAP de la presentación de 500 gr no corresponden, por ende, se cambia el código SAP 200000069 a 200000834, y se asigna el código SIC 13001 para esta presentación. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se adiciona información de donde se extrae la tabla, se modifica código SAP de Bolsa x 1 Kg de Arveja verde seca, se cambia de "200000068" a "200000069" por ser el código que actualmente se utiliza para las negociaciones, se adiciona en tabla información en parte inferior de donde se extrae los requisitos de las arvejas, se cambia concepto "saco a granel" por "bulto".
7	Se adiciona código SAP 200002180 Bulto x 25 Kilogramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se retira código SAP 200000792, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.
9	Se modifica código SAP 200000834 arveja seca verde tipo 1 grado 1 * 500 g por SAP 200002281 arveja verde seca * 1 lb, se modifica código SAP 200000069 arveja seca verde tipo1 grado 1 * 1 kg por SAP 200001619 arveja verde seca.
10	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se incluye en los Requisitos Normativos la "*Resolución 2674 de 2013*", se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "*Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente*", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002281 y SAP 200001619 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.
14	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 De otras características específicas se elimina el texto "de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega" En la vida útil el tiempo cambia de 12 meses a 18 meses, lo anterior teniendo en cuenta que es un producto importado y adicional, de casi una sola cosecha al año, por lo que se le estaría cerrando la puerta a la posibilidad de comprar, y por ende se cambia que el momento de la entrega el tiempo transcurrido ya no sea de 2 meses sino que al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque. Todo a razón de lo explicado anteriormente con relación a la cosecha del producto. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

15	En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002770 Arveja Seca * 1000 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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas 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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

117

PRODUCTO / NOMBRE		**ATÚN**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 / SAP 200002116 / SAP 200002741 / SAP 200002754
	Clasificación	LOMITOS
	Descripción del Producto	Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3o de la Resolución Ministerio de Protección Social No.148/2007, envasado en agua y/o aceite vegetal, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

SAP 200001069 Lomitos en Agua: Atún, agua y sal.
SAP 200001070 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal.
SAP 200001719 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal.
SAP 200002116 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.
SAP 200002741 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.
SAP 200002754 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisito	Límite máximo
Histamina, mg/kg	50.0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2.0

Requisitos tomados de la Tabla 3 de la NTC 1276/2011

Metales Contaminantes:

Requisito	Límite máximo
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0.7
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0.1
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1.0
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0.4

Requisitos tomados de la Resolución 148 de 2007 Tabla 5

DESCRIPCION	MINIMO	MAXIMO
Peso escurrido para el atún en conserva al natural	65% (00)	---
Atún en trozos o desmenuzado. (porcentaje de rayado)	---	18% (01)
Proporción de aceite en el líquido de cobertura	60% (02)	---

(00): % peso neto declarado para todas sus clasificaciones
(01): % del peso escurrido
(02): % en volumen.

Requisitos tomados de la NTC 1276/2011.

<table>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Requisitos Microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022
La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Nutricionales</td><td>No Aplica</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>No Aplica</td></tr>
</table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007, Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122/2012, NTC 1276/2011 Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 0000683 de 2012. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, Resolución 1485 de 2022

<table>
<tr><td rowspan="2">**EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO**</td><td>Presentación del Producto</td><td>**SAP 200001069** Atún en Agua Lata peso neto 160 g, el peso escurrido debe ser 104 gramos, embalado en caja *48 Unidades.
SAP 200001070 Atún en Aceite Lata peso neto 160 g, el peso escurrido debe ser 104 gramos, embalado en caja *48 Unidades.
SAP 200001719 Atún en Aceite Lata peso neto 180 g, el peso escurrido debe ser 117 gramos, embalado en caja *48 Unidades.
SAP 200002741 Atún en Aceite Lata peso neto 170 g, el peso escurrido debe ser 110.5 gramos, embalado en caja *48 Unidades.
SAP 200002116 Atún Lomo en aceite peso neto 1800 g, el peso escurrido debe ser 1170 gramos.

<u>En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso de los siguientes códigos:</u>

SAP 200002754 Atún en aceite lata * 160gr</td></tr>
<tr><td>Empaque y/o Embalaje</td><td>**SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 / SAP 200002741 / SAP 200002754.** El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" u otro tipo de recubrimiento interno que tenga como función evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, los cuales deben dar cumpliendo con los requisitos</td></tr>
</table>

		establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social y la NTC 647. El envase debe ser sistema abre fácil. **SAP 200002116** Envase cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos o ISO 22000 o FSSC 22000. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022 ✓ 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 versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se cambian las condiciones del empaque, por envase de tres piezas. Se cambia Versión de la NTC-1276, por la ultima actualización. Se incluye requisito de transporte.
4	Se cambia requisito "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación" a tres meses. Se incluye Normativa Res. Min Protección Social No 776/09. Se ajustan requisitos fisicoquímicos. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA (24/01/2011).
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos en cuanto a esterilidad comercial y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). 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 FSSC 22000, Sello de Calidad ICONTEC, HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos del producto.
6	Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se ajustan nombre de código SIC, en ingredientes se hace la aclaración que de acuerdo al número SIC se requieren de estos ingredientes. En la descripción del producto, se retira: el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.
7	Se baja el gramaje de 184 gramos a 160 gramos mínimo para dar participación a más oferentes. Así mismo se ajusta el límite máximo de Histamina de 100,0 a 10,0 y se agrega el requisito de Bases Volátiles Totales según la NTC 1276.
8	Se ajustan códigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentación del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 o 3 piezas.
9	Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos según la Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007, [illegible] Requisito — Límite máximo Histamina mg/g — 100 Cloruro de sodio expresado como NaCl en % — 20 REQUISITO — LIMITE MAXIMO EN mg/Kg (ppm) Cadmio (Cd) — 0,1 Mercurio (Hg) — 1,0 Plomo (Pb) — 0,2 Estaño (Sn) — 1,0 Requisito — Límite máximo Arsénico expresado como As en mg/kg — 0,2 Cobre expresado como Cu en mg/kg — 0,1 Mercurio expresado como Hg en mg/kg — 1,0 Plomo expresado como Pb en mg/kg — 0,4 [illegible]
10	Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. En el empaque se incluye: "*...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)*", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social.
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP – Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
12	Se adiciona presentación 1800 gramos, SAP 200002116. En otras características del Producto se adiciona requisito basado en la Resolución 0148 de 2007: "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones". Se adiciona en Contenido del Producto requisito Peso escurrido 104 gramos Mínimo. SAP 200002116 Peso Neto Mínimo: Lata 1800 gr peso Neto Mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200002116: Caja de cartón corrugado x 6 unidades para presentación de 1800 gramos. En empaque se adiciona: "SAP 200002116 En base cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 de 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto."
13	En descripción del producto se actualiza información basado en la Resolución 0148 de 2007
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajustan los requerimientos de vida útil.
15	Se ajusta información a formato PA-FO-75 / V01, se elimina del ítem empaque y/o embalaje medidas específicas de la lata y se aclara que "*las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto*". se incluye en otras características del producto" *Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen*", se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 y en certificaciones se adiciona posibilidad de presentar ISO 22000 o FSSC 22000.

<table>
<tr><td>16</td><td>Se incluye código SAP 200001719 atún en aceite lata por 180 gr, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Ene/2022.</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Se incluye código SAP 200002741 atún en aceite lata por 170 gr y de acuerdo a requerimiento directivo y operacional.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Se ajusta los requerimientos de vida útil conforme manejo logistico del mercado.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos
<table>
<tr><th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th></tr>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>n = 5</th></tr>
<tr><td>Mesofilos aerobios y anaerobios</td><td>AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9.6 Productos de la pesca en conserva
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos, 9.6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Se agrega la fuente de los requisitos fisicoquímicos (Requisitos tomados de la Tabla 3 y 4 de la NTC 1276/2011)
De acuerdo al texto "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales; esta presentación admite en su envase final, atún en trozos o desmenuzado en un porcentaje máximo de 18% del peso escurrido del envase. Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen", se procede plasmar estos datos en requisitos fisicoquímicos en la siguiente tabla :
<table>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>"El peso escurrido para el atún en conserva al natural</td><td>65%</td><td></td></tr>
<tr><td>Atún en trozos o desmenuzado (porcentaje de lomo)</td><td></td><td>18%</td></tr>
<tr><td>Proporción de aceite en el líquido de cobertura</td><td>60% v/v</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Atún % peso escurrido CONTINUA en cambio en el % de peso escurrido LOMO % en atún</td></tr>
</table>
Requisitos fisicoquímicos Tabla 4 NTC 1276 (2011)
En requisitos nutricionales se eliminó el texto " Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018, para Atún enlatado en agua y Atún enlatado en aceite", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.
En otras características de producto, se procede a eliminar el texto que se plasmó en la tabla de acuerdo al segundo cambio de esta versión y se deja el texto "no aplica".
En vida útil se agregó la palabra mínimo y en el momento de la entrega se cambió de 4 meses a 12 meses que el producto puede tener desde su fabricación.
Se actualiza la información de la NTC 1276 "(última actualización)", quedando el 2011 en los requisitos normativos
En rotulado se agrega el texto "los demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Se actualiza formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
Se incluye ítem código y en el ítem ingredientes el código SAP 200001719 para la presentación por 180 gramos que faltaba dentro de los códigos contemplado en la ficha técnica.
En presentación de producto se elimina la palabra "mínimo" en todos los gramajes, lo anterior obedece a que en el ERP: SAP, esta palabra no es contemplada, simplemente se describe nombre por gramaje, además de lo anterior se hace necesario, para que no surta una mala interpretación por parte de los mandantes vendedores, pudiendo así presentarse con gramajes mayores a los definidos en el anexo de compra. Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedida por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados el por DASR Octubre 2024.</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
Se actualiza la fuente de los Metales Contaminantes de la Tabla 4 de la NTC 1276/2011 a la Resolución 148 de 2007. Cambios realizados el por MCRG Marzo 2025.</td></tr>
<tr><td>24</td><td>Se incluye material 200002754 en el ítem código
En ingredientes se agregó SAP 200002754 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.
En presentación de producto se agrega el texto: En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso de los siguientes códigos:
SAP 200002754 Atún en aceite lata * 160gr. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL.
En Empaque y/o Embalaje se agrega código SAP 200002754 y el texto "u otro tipo de recubrimiento interno que tenga como función" con el fin de no delimitar la pluralidad estableciendo un solo tipo de envase. Cambios realizados el 28/04/2025 por DASR</td></tr>
</table>

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

118

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

PRODUCTO / NOMBRE	**AZÚCAR BLANCO**

117

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000085 / SAP 200002231 / SAP 200001598/ SAP 200002155/ 200002751/ SAP 200002752
	Clasificación	AZUCAR
	Descripción del Producto	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar *(Saccharum officinarum L.)* o de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris L.*), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Caña de Azúcar
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO	
	MINIMO	MAXIMO
Polarización a 20°C, °Z	99,4	-
Cenizas % m/m	-	0,15
Humedad Granulado % m/m	-	0,07
Color a 420 nm, UI	-	400
Turbiedad a 420 nm, UI	-	250
Dióxido de Azufre (SO_2) mg/kg	-	<10,0

Referencia Tabla 1 - NTC 611 (Ultima Actualizacion)

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	C	m	M
Aerobios mesofilos	1	3	5	3	20 ufc/g	10^4 ufc/g
Mohos	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g
Levaduras	1	3	5	3	20 ufc/g	40 ufc/g
Coliformes	1	3	5	3	<10 ufc/g	10 ufc/g
Escherichia Coli (1)	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---

Referencia Tabla 11: Azucar, Jarabe Y Miel Resolución 1407 De 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	El azúcar debe indicar fecha de empaque o referir número de lote. El producto debe ser almacenado en un ambiente seco libre de humedad. El producto debe ser fabricado con el debido compromiso

		ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales. El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 611 Azúcar Blanco, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000085 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001598 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002231 Bulto x 25 Kilogramos SAP200002155 Paquete de 200 sobres o Tubipacks *5 grs en paca x 10 paquetes **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</u>** SAP 200002751 Azúcar * 500gr SAP 200002752 Azúcar bulto * 25 kg
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000085 - SAP 200001598 - SAP 200002751** deben cumplir las siguientes condiciones de empaque que permitan asegurar su conservación, transporte y almacenamiento durante todo el periodo de vida útil: Bolsa de polipropileno de calibre 2.20 mezcla de alta y baja densidad. **SAP 200002231/ SAP 200002752** El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefinas para embalaje), también se acepta saco de poliefelina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefinas). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso. **SAP 200002155** Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere la característica del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Debe tener abertura abre fácil.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. El producto debe declarar Número de lote y/o fecha de empaque.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en

	donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todos los requisitos de la Resolución 2674 de 2013 – Capitulo VII.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) • 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. • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. • 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	Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega.
3	Se ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 611, se cambia recibo a 3 meses después de producción.
4	Se retira Requisito Nutricional de adición de Vitamina A del Decreto 1324 /1998, en cumplimiento del Decreto 1615 del 2000 que derogo esta fortificación. Se cambia embalaje de Saco de papel de tres capas de 82 – 85 kg/m2 a El embalaje debe ser Saco Laminado de polipropileno de mínimo 68 g/m2, 100% polipropileno virgen (certificado), el mismo debe cumplir la NTC 1792 (Sacos tejidos de poliolefina para embalaje), también se acepta saco de poliolefina que cumpla la NTC 2704 (Sacos no tejidos de poliolefina). En los dos casos se deberán cumplir los requisitos de higiene relacionados en la NTC 1257 (Peliculas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos), debe ser de grado alimentario y de primer uso, se incluye requisito de registro sanitario.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). 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) y para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Código 690 reemplazado por código 37402, código 25513 reemplazado por código 37403.
6	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. Se adiciona código SAP.

<table>
<tr><td>7</td><td>Se retira fecha de vencimiento dado que la resolución 5109/07 exime este producto de su declaración.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajustan la referencia de códigos SAP de acuerdo al listado de materiales. En Otras características de producto se retira la solicitud de declaración de fecha de vencimiento y se estipula el requisito así: El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos e indicar fecha de empaque o referir número de lote, según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.
Se ajusta el Nombre del Producto de AZÚCAR a AZÚCAR BLANCO.
Se retira el código SIC y se mantiene solo el código SAP que es el aplicable por la entidad.
Se ajusta la Clasificación de BLANCO a AZÚCAR.
Se ajusta el parámetro de Humedad de 0.075 a 0.07 según lo estipulado en la NTC 611.
Se retira del ítem Otras características del producto la siguiente condición "El azúcar debe ser de Ingenios Colombianos", lo cual no permitía la pluralidad de oferentes.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00.
Se actualiza la descripción del Producto según NTC 611 (Sexta Actualización) así: "Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (Saccharum officinarum L.) o de la remolacha azucarera (Beta vulgaris L.), constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a procesos de refinación, cuyo color es máximo de 400 UI y la turbiedad es máximo 250 UI".
Se actualizan requisitos fisicoquímicos por Sexta actualización de NTC 611 así:
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETRO</th></tr>
<tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Polarización a 20°C</td><td>99.4</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas % m/m</td><td>-</td><td>0.15</td></tr>
<tr><td>Humedad Granulado % m/m</td><td>-</td><td>0.07</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>400</td></tr>
<tr><td>Turbiedad a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>400</td></tr>
</table>
a
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARAMETRO</th></tr>
<tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr>
<tr><td>Polarización a 20°C, °Z</td><td>99.4</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas % m/m</td><td>-</td><td>0.15</td></tr>
<tr><td>Humedad Granulado % m/m</td><td>-</td><td>0.07</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>400</td></tr>
<tr><td>Turbiedad a 420 nm, UI</td><td>-</td><td>250</td></tr>
<tr><td>Dióxido de Azufre (SO_2 mg/kg)</td><td>-</td><td>10.0</td></tr>
</table>
Se adiciona de donde se toma la referencia de los datos de las tablas en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos.
Se agrega información a Otras Características del Producto así: "*El producto debe ser fabricado con el debido compromiso ambiental estipulado en la normatividad vigente de la entidad competente en temas ambientales.*" Y "El azúcar blanco debe tener el olor y sabor característicos, libres de aromas y colores extraños".
Se cambia referencia "saco a granel de 50 Kilogramos" por "Bulto de 50 Kilogramos" en Contenido y Presentación del producto, con el fin de que los términos sean igual a como se solicita en FTN.
En Normatividad se adiciona requerimiento "Resolución 2674 de 2013".
Se actualiza información de Condiciones de Transportes y almacenamiento: "*El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.*"
Se actualiza información en Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador así:
• *Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente)*
• *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.*
• *Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.*"</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se adiciona código SAP 200002181, Bulto x 25 Kg a granel de Azúcar blanco, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se retira SAP 200000086, azúcar blanco bulto X 50 kg, en razón a que la res 2400 de 1979 recomienda no sobrepasar los 25 kg.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se modifica código SAP 200002181 azúcar blanco bulto x 25 kg por SAP 200002231; Se retira código SAP 200002155 por no estar en uso. Se adiciona código SAP 200001598 azúcar x Kg.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Se adiciona código SAP 200002155, sobre o Tubipacks de 5 Gramos, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se ajustan requisitos microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 611(Ultima Actualización).</td></tr>
</table>

	Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
18	Se cambian los parametros microbiologicos con referencia a la NTC 611 y se ajusta a la Resolucion 1407 de 2022. Requisito / Metodo Filtración por Membrana (UFC/10g) / Técnica Recuento en Placa (UFC/g) Recuento de Bacterias Aerobias Mesófilas: n 5, c 3, m 250, M 550; n 5, c 3, m 20, M 50 Recuento de Coliformes Totales: n 5, c 3, m 0, M 50; n 5, c 3, m <10, M 10 Recuento de Mohos: n 5, c 3, m 5, M 15; n 5, c 3, m 10, M 40 Recuento de Levaduras: n 5, c 3, m 120, M 300; n 5, c 3, m 10, M 40 Recuento de E. Coli /1g: n 5, c 3, m NA, M NA; n 5, c 3, m <10, M – Recuento de E. Coli /10g: n 5, c 0, m 3, M –; n 5, c 0, m NA, M NA *Referencia Tabla 2 y 3 - NTC 611 (Última Actualización)* Parámetro / Caso / Muestreo clase / n / C / m / M Aerobios mesófilos: 1, 3, 5, 2, 20 UFC/g, 50 UFC/g Mohos: 1, 3, 5, 2, 20 UFC/g, 40 UFC/g Levaduras: 1, 3, 5, 2, 20 UFC/g, 40 UFC/g Coliformes: 1, 3, 5, 2, 10 UFC/g, 10 UFC/g Escherichia Coli: NA, 3, 1, 0, <10 UFC/g, – Referencia Tabla 11. Azúcar Jaste - N° Resolución 1407 de 2022 En certificaciones fabricantes y comercializadores se agrega "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"
19	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 En requisitos normativos se incluye Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 Presentación del Producto se retira el texto Paquete de 200 sobres o Tubipacks en Paca x 10 paquetes y se ajusta al texto: Paquete de 200 sobres o Tubipacks * 5 grs en paca x 10 paquetes.
20	Se agrega material SAP 200002751 y SAP 200002752 en item: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002751 Azúcar * 500gr SAP 200002752 Azúcar bulto * 25 kg" En Empaque y/o Embalaje se agrega código SAP 200002751 y SAP 200002752. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

HOJA EN BLANCO

119

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

PRODUCTO / NOMBRE	**BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000002131 / SAP 2000001620 / SAP 200002233 / SAP 200002335/SAP 200002753
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate, elaborado a partir del cacao y/o cocoa y mezclado con otros aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, cuya preparación debe ser homogénea e instantánea.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Azúcar, cacao y/o cocoa en polvo, emulsificante (leticina de soya) reguladores de acidez, sal, sabor artificial, vitaminas y minerales (A, D, B2, B1, hierro y calcio) y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

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

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Humedad (%)	-	4,0
Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30
Contenidos de azúcar (%)	-	71

Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización)

Contenido de grasa de cacao:
el % de grasa de cacao debe ser mínimo 2%

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 6,1 Cacao en polvo o cocoa.
Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche.
El contenido máximo de Plomo no deberá no deberá ser mayor de 1 mg/Kg.
El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas.
Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas

		se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3619 (cuarta actualización), NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, 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 200002131 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200002335 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G, embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200001620 Bebida Achocolatada Instantánea Tarro *300 G Embalado en caja de 30 Tarros SAP 200002233 Bebida Achocolatada Instantánea Bulto x 25 kilogramos. **<u>En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002753: Bebida Achocolatada * 200 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá estar empacado de la siguiente manera: SAP 200002131 / SAP 200002335 / SAP 200002753 Debe estar empacado bolsa BOPP + metalizado + Foil + Pebd con zipper. SAP 200001620 Debe estar empacado en envase plástico sellado con Foil + tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. SAP 200002233 Debe estar empacado en bulto laminado con funda de PE x 25 Kg.
	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. 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 capitulo 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado BPM o Certificado BASC emitido por autoridad sanitaria competente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000, se retira el requisito norma técnica 512-1.
3	Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000 versión 2.
4	Se cambia requisito específico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación. Se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
5	Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquimicos, específicamente porcentajes de graso, proteína y carbohidratos. Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, específicamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos.
6	Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, FSSC 22000 Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
7	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
8	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 El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se hace ajuste de la vida útil de producto de 24 meses a mínimo 4 meses. Se adiciona código SAP. Se adiciona certificaciones de calidad para el producto. Se adicionan certificaciones de calidad HACCP, Certificado BASC, Certificado BPM. Se retira ingrediente extracto de malta de la formulación.
9	Se adiciona presentación de 300 gramos y 30 kilos de producto, se especifican condiciones de empaque y presentación de producto, se hace inclusión de la palabra mínimo en el contenido del producto. Se cambian los requisitos microbiológicos según la NTC 516

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1	10000	15000
NMP Coliformes /g	3	1	11	70
NMP Coliformes fecales /g	3	0	<3	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	1	100	200
Detección *Salmonella*/ 25g	3	0	0	-
Límite máximo para Aflatoxinas totales			20ppm	

10

Se ajustan los Requisitos Fisicoquimicos y Microbiológicos según la NTC 3619.

Requisito	Valores Min	Valores Max
pH (10%)	6.0	7.0
Humedad (%)	2.0	4.0
Grasa (%)	1.0	3.0
Ceniza	2.0	3.0
Pureza	99	99.7

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		4
Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30
Contenido de azúcar (%)		71

Microorganismo	n	c	m	M
[illegible]	3	1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	1	[illegible]	20
[illegible]	3	0	[illegible]	0
[illegible]	3	1	100	200
[illegible]	3	0	0	-

Microorganismo	n	c	m	M
[illegible]	3	1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	0	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	1	100	[illegible]
[illegible]	3	0	0	-

Se Incluye código SIC de la Presentación de 1000 gr. Se ajusta la normatividad de la NTC 518 a la NTC 3619. Se incluyen otras características del Producto.

11

Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto estandarizando el contenido mínimo de vitaminas y minerales, por lo que retira el fumarato ferroso, la vitamina B3, D3 y B12, se deja la vitamina D.

Se ajusta la normatividad de la NTC 3619 Chocolate de mesa Instantáneo a la NTC 518 Cacao en Polvo y sus Mezclas secas con edulcorantes y se incluye la Resolución No. 1511 de 2011 Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano.

Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos con base en la NTC 518 y Resolución No. 1511 de 2011, en el parámetro de Grasa; así:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		4
Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	
Tiempo de instantaneidad (segundos)		30
Contenido de azúcar (%)		71

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4%
Contenido de grasa de cacao	2%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar		71%

Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la NTC 518, norma aplicable al producto:

Microorganismo	n	c	m	M
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	0	1	-
[illegible]	[illegible]	[illegible]	100	200
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	-

Microorganismo	n	c	m	M
[illegible]	3	1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	3	0	[illegible]	-
[illegible]	3	1	100	[illegible]
[illegible]	3	0	0	-

12

Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.

En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así: se retira "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación." Se ajusta: El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción.

Se ajustan las Certificaciones de Proveedor así:

"Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).

	- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificado HACCP o Certificado BASC o Certificado BPM emitido por autoridad sanitaria competente, porque no es un producto clasificado como de Alto Riesgo y cualquiera de las certificaciones solicitadas son suficientes para asegurar la calidad del producto.
13	Se retira código SAP 200000776 presentación Bolsa x 1000 gramos mínimo, ya que esta presentación ya no se utiliza en la entidad y el código se encuentra bloqueado en sistema SAP, se adiciona código SAP 2000021836 presentación Bulto 25 Kg. Se adiciona referencia requisitos microbiológicos, además en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013.
14	Se retira condigo SAP 200000813 Bulto x 30 kilogramos mínimo, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no es recomendado sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se retira código SAP 200000097 bebida achocolatada por 300 g por SAP 200001620, SAP 200002183 Bulto x 25 kilogramos mínimo por SAP 200002233 bebida achocolatada instantánea *25 Kg, se modifica código SAP 200000096 por SAP 200002131 Bebida achocolatada * 200 g.
15	Se ajusta control de cambios unificando los cambios del ítem 14 e ítem 15 (actualización 25 Nov 2020), ya que por error de digitación se partió información en dos files. Y se organiza continuación de los cambios. Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos" se ajustan los requerimientos de vida útil. Se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000. Y se ajusta puede presentar certificación BASC o BPM.
16	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002335, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes de acuerdo con la naturaleza del producto. *Cambios realizados por JPMR fecha Noviembre/2021*
17	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BPM , BASC y se deja de carácter voluntario.
18	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos - Referencia: Tabla 2 NTC 518: 2008 [illegible] Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6,1 Cacao en polvo o cocoa, norma aplicable al producto REQUISITO: Salmonella Spp — n: 5, c: 0, m: Ausencia/25g, M: - En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
19	Fecha de modificacion: 03/01/2024. - En ingredientes se agrega emulsificante (leticina de soya) en requisitos fisicoquímicos según NTC 3619 cuarta actualización , se actualizan requisitos así: **ANTES**: Humedad 4%; Contenido de grasa de cacao 2% - ; Tiempo de instantaneidad - 30; Contenido de azúcar 71% **DESPUES**: Humedad (%) - 4,0; Contenido de grasa de cacao (%) 14,4 -; Tiempo de instantaneidad (segundos) - 30; Contenidos de azúcar (%) - 71 Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización) - Se cambió el contenido máximo de Plomo de 2 mg/Kg a 1 mg/Kg, y este no podra superar el ultimo valor, según NTC 3619 cuarta actualización. - En requisitos normativos se agrega la en NTC 3619 cuarta actualización - En Empaque y/o Embalaje del producto código SAP 200001620 se agregó que el envase plástico debe ser sellado con Foil. - En certificaciones se deja como requisito registro sanitario y se suprime "permiso o notificación Sanitaria del producto" lo anterior para el aseguramiento de la calidad de este. *Cambios realizados por*

	DASR enero de 2024.
20	Fecha de modificacion: 08/02/2024 Teniendo en cuenta que este producto es de riesgo bajo para la salud publice, se agrega en certifcaciones tambien la opcion de tener permiso o notificación Sanitaria del producto". *Cambios realizados 27/02/2024 por DASR*
21	En los requisitos fisicoquimicos se retira el contenido de grasa de cacao de la Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización) teniendo en cuenta que este valor corresponde a la informacion del chocolate de mesa instantanea en su porcentaj de base seca. Se agrega en requisitos fisicoquimicos el % de grasa de cacao debe ser mínimo 2% debido a que la Bebida Achocolatada es elaborada a partir del cacao con la adicion de ingredientes permitidos en mayor cantidad haciendo que este poorcentaje sea menor en el pordcuto final.. *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*
22	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se agrega en item de descripción del producto e ingredientes mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate elaborado a partir de cacao y/o cocoa, ya que estos dos términos son manejados en la industria del chocolate. Cambios realizados por MCRG – agosto 2024
23	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002753 En presentación de producto se agregan texto con material así: "En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso del siguiente código: SAP 200002753: Bebida Achocolatada * 200 gr" En Empaque y/o Embalaje se agrega código SAP 200002753 La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

120

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000311 / 200000314 / 200000323 / 200000316 / 200000317 / 200000769 / 200000306 / 200000307 / 200000308 / 200000312 / 200001792 / 200000796 / 200001731 / 20000324 / 200001794 / 200002387 / 200001793 / 200001606 / 200000313 / 200002317 / 200002443 / 200001197 / 200001198 / 20001199 / 200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeina.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

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

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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

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

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores SAP 200000796 Gaseosa *350 ml SAP 200001731 Gaseosa *330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa *400 ml SAP 200001794 Gaseosa *400 ml, material creado para comedores SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml, material creado para comedores SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa *3125 ml- Six Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración.

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

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

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

ANTES

Requisitos	m	M
Bebidas sin pasteurizar		
Recuento de mohos UFC/ml	10	50
Recuento de levaduras UF/ml.	10	25
Recuento de *E. coli* en UFC/mL	<10	-
Bebidas pasteurizadas	0	
Recuento de mohos en UFC/ml.	0	<10
Recuento de Levaduras en UFC/ml.	<10	<10
Recuento de *E. coli* en UFC/ml.		-

DESPUES

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 UFC/100 ml	1 UFC/100 ml
Mohos y levaduras	NA	3	5	2	<1 UFC/100 ml	---
Escherichia coli (1)	NA	3	5	0	<1 UFC/100 ml	---
Esporas clostridium sulfito reductor	NA	3	5	0	<1 UFC/100 ml	

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

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

Espacio en blanco

121

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

PRODUCTO / NOMBRE	**BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 / 200002703 / 200002788 121
	Clasificación	Bocadillo
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Min	Máx
*Sólidos solubles por lectura refracrométrica a 20°C (Brix)	75	85
Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--
*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante		

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g

Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.
	Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten

		el consumo del producto o generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: **Metal** — **Contenido** Contenido Plomo, como Pb mg/kg — 0.05 *Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, NTC 5856, 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 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades SAP 200002703 Bocadillo * Kg para Panadería. <u>SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526, SAP 200002788, cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103, SAP 200000102 y SAP 200002703 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, 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	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

	sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. *El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. 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."* *Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011."* *Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* *Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente), Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento*
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.
9	Se Incluye Código SAP 200002703 Bocadillo * Kg código que aplica para Panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos Microbiológicos se retiran: <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de mohos UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales en placa UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>10</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr></table>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g</td><td>$2x10^4$ ufc/g</td></tr></table>Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."
10	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladas a otras características del producto. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen el material SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und., este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.

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

		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 tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
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 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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos 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 Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los items correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución.3929 de 2013, Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. *Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "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*

	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

122

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**CAFÉ CONSUMO TOSTADO Y MOLIDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002368 122 SAP 200002745
	Clasificación	Café
	Descripción del Producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo a la siguiente proporción: Café Consumo: 100%
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	**Mínimo (%)**	**Máximo (%)**
Humedad	-	4,0
Solidos Solubles	1,1	
Extracción	18	
Contenido de cafeína (Base seca %)	1,0	

NTC 3534 (Segunda actualización) – Requisitos fisicoquímicos para café tostado, molido

Teniendo en cuenta el parámetro para molienda fina, la granulometría: el tamaño efectivo debe ser < 500 µm (NTC 2441).

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

Requisito	**Máximo**
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200

NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado, molido

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius. Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños. No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en bues estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento. El café tostado molido debe presentar una apariencia homogénea El café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral. El café tostado, en grano o molido podrá contener impurezas, de acuerdo con los límites establecidos para sus materias primas de acuerdo a la normatividad vigente.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Norma NTC 3534, Resolución 2674 de 2013) y NTC 5181.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002368 Café de consumo Bolsa * 500 gr. **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002745 Café * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en material no tóxico, de estructura trilaminada, Con atmosfera modificada, embalado en pacas de polietileno de alta densidad o papel Kraft x mínimo 10 unidades.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros de rotulado y etiquetado de los productos terminados y materias primas.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de 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/	Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. (Valido solo para Regional Centro - Leticia). *FTP realizada por IMRC / Mayo 2021.*
2	Se ajusta nombre del producto incluyendo la expresión "Tostado y Molido", teniendo en cuenta la naturaleza del mismo. Se complementa el nombre en la presentación del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se retira la condición de "Valido solo para Regional Centro – Leticia" y se amplía el código para todas las Regionales, por instrucción de la Dirección General. *Cambios realizados por JPMR junio/2022.*
3	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002745en item: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002745 café *500 gr*. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

HOJA EN BLANCO

123

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	**CALDO DE GALLINA EN CUBO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000135 123 SAP 200002747
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil) cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: COMPONENTE — VALORES Humedad (%) — 6 Máximo Densidad (%) — 990 g/lt Cloruros (%) — 12.5 máximo Proteína (%) — 11 g/kg mínimo Nitrógeno total (mg) — 100 mínimo
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.

Requisito	Límite máximo
Plomo como Pb	< 6 µg/L

NTC 1995 versión 2020

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1995, 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 200000135** Cubo entre 11gr y 12gr. Aproximadamente peso minimo cada Unidad. Unidad embalado en caja *24 Display *48 Cubos **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** **SAP 200002747** caldo de gallina en cubo de 11 a 12 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco y hot melt.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1995 "ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR Y LOS METODOS DE ENSAYO A QUE DEBEN SOMETERSE LOS CALDOS CONSOMES" Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
3	Se retira ISO 9001.
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) por nueva modalidad de contratación
5	Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona requisito certificación de calidad FSSC 22000, para pluralidad de oferentes en el mercado. Se retira código 25156 dado que las especificaciones de gramaje o presentación están dados en rango de gramaje.
6	Se retira del requerimiento normativo la NTC 4423 dado que el producto no tiene las características de un producto pastoso o semi viscoso. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995. PARÁMETROS | N | m | M | C Esporas Clostridium sulfito reductor | 3 | 100 | 1000 | 1 Recuento de Mohos y Levaduras | 3 | 100 | 1000 | 1 B Cereus | 3 | 100 | 1000 | 1 Recuento de coliformes fecales NMP/g. | 3 | 4 | 40 | 1
7	Se ajusta todo el contenido de la ficha al nuevo formato. Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por la que se maneja en el mercado.
8	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA- FO -75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La Clasificación se cambia de Mezclas a Condimentos como se tiene actualmente clasificado en sistema SAP. En presentación del producto, se adiciona requerimiento x 11 – 12 gr. Ya que así aparece en Ficha técnica de negociación. En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: ...fabricación y Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado. Se adiciona: ...recepción del producto. Se adiciona en certificaciones Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente).
9	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se ajusta información requisitos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualizo el formato a PA-FO-75 versión 1 En el Item Rotulado. Empaque/embalaje se retira las palabras Hon Met y se coloca Hot Melt. En el Item Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Parámetro | n | m | M | C Recuento mesofilos aerobios, /g | 3 | 10^4 | $2x10^5$ | 1 NMP Coliformes totales /g | 3 | 20 | 500 | 1 NMP Coliformes fecales /g | 3 | <3 | 11 | 0 Mohos (M) y levaduras (L). /g | 3 | 500 | 1.000 | 1 Recuento *Estafilococos* coagulasa positiva/g | 3 | 10^2 | 10^4 | 1 Recuento *Clostridium perfinges*, UFC /g | 3 | 10^2 | 10^4 | 1 Detección de Salmonella/25g | 3 | 0 | – | - Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto REQUISITO | n | c | m | M Mohos y Levadures | 5 | 2 | $3x10^3$ ufc/g | $5x10^3$ ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | -

Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g	
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-	

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En 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 para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

12

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En otros requisitos se actualiza el límite máximo de Plomo y pasa de 1 (mg/kg) a < 6µg/l según la actualización NTC 1995 a la versión 2020

Antes

Requisito	Límite máximo (mg/Kg)
Plomo como Pb En producto deshidratados	1

Ahora

Requisito	Límite máximo
Plomo como Pb	< 6 µg/L

13

Se agrega material SAP 200002747 en item: código

En presentación de producto se agrega código SAP 200000135 de la descripción del material existente (Cubo entre 11gr y 12gr. Aproximadamente peso minimo cada Unidad. Unidad embalado en caja *24 Display *48 Cubos), adicional a ello se agrega texto y código: "En caso que se requeirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:

SAP 200002747 caldo de gallina en cubo de 11 a 12 gr"

La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

124

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

PRODUCTO / NOMBRE	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000001623 / SAP 200000909 / SAP 200000771/ SAP 200002746
	Clasificación	Chocolate
	Descripción del Producto	Masa o pasta o licor de cacao, preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad de azúcares (sacarosa, dextrosasacarosa, dextrosa, maltodextrina) y otros tipos de edulcorantes permitidos por la legislación nacional vigente. No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas o sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales u pseudos cereales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR**
Total de extracto seco de cacao %	20
Manteca de cacao %	11
Extracto seco magro de cacao %	9

Requisitos fisicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011

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

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate de mesa. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción. El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Plomo µg/kg	-	1
Aflatoxinas µg/kg	-	20
NTC 793:2023		

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793/2023. Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011, 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 200001623 Unidad *500g embalado en caja *48 o *50 Unidades SAP 200000771 Chocolate Con Azúcar Empaque Flow Pack *500 g en caja *48 o *50 Unidades. SAP 200000909 Unidad *1000 embalado en caja *24 o *25 Unidades **<u>En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002746 chocolate en barra *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Para el empaque secundario Caja de Cartón Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todo lo estipulado 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado.
3	Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC 33913 Reemplazado por SI37440
4	Se retira requisito de Certificación IQNET
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 793 Establece los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el Chocolate de Mesa. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, 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 Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011 para rotulado de producto.
6	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según Resolución No. 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
7	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 cualquiera de las dos estructuras deben asegurar la buena conservación e higiene del producto. Se adiciona código SAP.
8	Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao) - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC Se adiciona a fin de garantizar términos comparables en calidad y costo en el mercado.
9	Dentro de los Requisitos Fisicoquímicos, se dejan solo los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar Requisito: Sin azucares (Mínimo, Máximo); Con azúcares (Mínimo, Máximo) Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%): 48.0 – 14.4 – Contenido de azucares totales (%): – – – 71 Contenido de humedad (%): – 3.0 – 3.0 Parámetro: Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao: Mínimo 14.4%, Máximo – Contenido de azúcares totales: Mínimo –, Máximo 71% Contenido de Humedad: Mínimo –, Máximo 3.0% De acuerdo a los requisitos establecidos en la NTC 793 y en Resolución del Ministerio de Protección Social

	No.1511 de 2011. Se adiciona "CON AZÚCAR" al nombre del Producto.
10	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se modifican los Requisitos Fisicoquímicos en el Parámetro: Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%), de 14,4% a 11% mínimo, de conformidad con la Res. Min. Protección Social 1511 de 2011 Capítulo IV tabla No. 2 y se dejan los demás parámetros aplicables al chocolate de mesa conforme a la NTC 793 Numeral 5 Tabla 1: Parámetro / Mínimo / Máximo Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao / 14,4% / - Contenido de azúcares totales / - / 71% Contenido de Humedad / - / 3,5% NTC 793 2008 1511/2011 Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad / - / 3% Contenido de grasa de cacao / 11% / - Contenido de azúcar / / 71% Contenido de grasa de cacao de Resolución
11	Se actualiza formato PA-FO-75, se incluye código SAP 200000909 presentación de 1000gra. La clasificación se cambia de Bebidas a Chocolate, se coloca donde se toma referencia para los requisitos fisicoquímicos. Se agrega requisitos para contenido presentación del producto y empaque, la clasificación del producto se cambia de bebidas a Chocolate basado en clasificación Sistema SAP. En otras características del producto se adiciona requisitos para límites máximos de metales y contaminantes. En certificaciones en acta de vista sanitaria se agrega condición: "o favorable con condiciones".
12	Se modifica código SAP 200000174 Chocolate de mesa con azúcar x 500 g. por SAP 200001623.
13	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado.se ajustan los requerimientos de vida útil.
14	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se modifica tiempo de vida útil de 6 a 12 meses, en rotulado se adiciona requisito de declaración de alérgenos en empaque, se ajusta requerimientos en empaque, se elimina requerimiento certificación ISO 90001, se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000, se ajusta: "adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
15	Se incluye código SAP 200000771 de acuerdo con listado enviado por tecnología y validado por SGOL y que está en uso por las regionales. *Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.*
16	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, BPM, BASC y se deja de carácter voluntario.
17	Fecha de modificcacion: 05/01/2024 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos -NTC 793 Microorganismo / m Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g / 10.000 Recuento de coliformes en placa UFC/g / <10 Recuento de Enterococos por UFC/g / Ausente Recuento de mohos y levaduras UFC/g / 100 Detección de Salmonella 25g / ND Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6,4 Chocolate de mesa, norma aplicable al producto REQUISITO / n / c / m / M 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. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
18	Fecha de modificación: 03/01/2024 En requisitos fisicoquímicos según NTC 793/2023 y Resolución 1511 de 2011 se actualizan los parámetros así: **ANTES** Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad / - / 3% **DESPUÉS** REQUISITO / CHOCOLATE DE MESA CON

Contenido de grasa de cacao	11%	
Contenido de azúcar		71%

Requisitos fisicoquímicos – NTC 793 , el contenido de cacao se referencia de la Tabla 2 - Resolución 1511 de 2011

	AZÚCAR
Total de extracto seco de cacao %	20
Manteca de cacao %	11
Extracto seco magro de cacao %	9

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Plomo µg/kg	-	1
Aflatoxinas µg/kg	-	20

Requisitos fisicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011

En otras características de producto se elimina el texto "El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes:" y la siguiente tabla

Contaminante	Límite máximo
Plomo (Pb)	2 mg / kg
Aflatoxinas	20 mg / kg

Lo anterior obedece a que estos requisitos se ubicaron en la parte de requisitos fisicoquímicos.
En requisitos normativos se actualiza la NTC 793 de la NTC 793 (Última Actualización) a la del 2023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.

19	Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Contenido de contaminantes para chocolate de mesa con azúcar tomados de la NTC 793/2023 al ítem de otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por DASR *ago/2024.*
20	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002746 En presentación de producto se agregan texto con material así: "En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso del siguiente código: SAP 200002746 chocolate en barra *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.*

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

HOJA EN BLANCO

125

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**COLOR CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001559 / SAP 200000205/ SAP 200002755
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto de colorantes artificiales grado alimenticio, tartrazina y punzo con harina de arroz.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteinas vegetales, colorantes artificiales permitidas.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO
Humedad (Máximo)	12%
Densidad (g/l)	800 - 940

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Leveduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	-

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: inoloro Color: rojo naranja o Amarillo Intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, 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 200001559 Unidad *500g SAP 200000205 Unidad * 125 g

		<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002755 color * 500gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds. SAP 200002755 color * 500gr El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 – 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 – 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometria y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 – 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS

	VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario; Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. Se retira requisito de otras características de producto: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. [illegible] [illegible]
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto. Se incluyen los ingredientes del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener perémetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el item Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.
10	Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP. En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo concentrado" En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado". En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación. Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.
13	Se modifica código SAP 200000203 color corriente lb por SAP 200001559.
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000205 color x 125 gramos.
16	Se actualiza a formato PA-FO-75 Versión N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1
Recuanto de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas,

	norma aplicable al producto <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>$3x10^3$ ufc/g</td><td>$5x10^3$ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>-</td></tr><tr><td>Bascillus cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr><tr><td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras. 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 para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
17	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002755 ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requeriría compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002755 color * 500gr". En empaque y/embalaje se agrega SAP 200002755 color * 500gr. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

126

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**COMINO MOLIDO CORRIENTE**

126

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001561 / SAP 200000206 / SAP 200002756
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (*Cominum cyminum*), harina de arroz y colorantes

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Comino
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)
Humedad	–	14%
Cenizas	–	12%
Cenizas insolubles	–	4
Fibra Bruta	–	30
Aceite esencial	1.5	–

Requisitos fisicoquímicos comino- Resolución 4241 de1991.

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	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	-

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, 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 200001561 Unidad *500g SAP 200000206 Unidad * 125 g **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002756 comino * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. SAP 200002756 comino * 500 gr El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

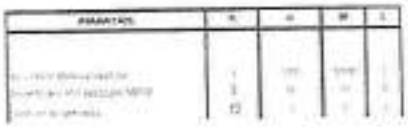
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37996): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.

3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto. 
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluyen los ingredientes y requisitos organolépticos dentro del item Otras características del producto. Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se incluye en el item Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011. Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.
10	Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos a dos parámetros con el fin de minimizar el costo del producto. Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.
11	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y se retiran codigos SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados por la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos basados en la Resolución 4241 de 1991. En condiciones de transporte se adiciona o FAVORABLE CON REQUERMIENTOS..se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. De la vida útil se cambia a mínima de (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado". Se agrega en certificaciones: registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
12	Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.
13	Se actualiza código SAP 200000208 Comino molido corriente a SAP 200001561.
14	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logistico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos 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.
15	Se incluye contenido y presentación SAP 200000206 comino molido x 125 gramos.
16	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991

PARÁMETROS	N	m	M	C
NMP Coliformes Fecales	3	4	40	1
Esporas *Clostridium* Sulfito reductor / g	3	100	1000	1
Bacillus cereus / g	3	100	1000	1
Recuento de Mohos y Levaduras	3	3000	5000	1

	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto **REQUISITO** | n | c | m | M Mohos y Levaduras | 5 | 2 | $3x10^3$ ufc/g | $5x10^3$ ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - Bascillus cereus | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 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 empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras. 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 para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
17	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002756 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 200002756 comino * 500 gr". En empaque y embalaje de agrega SAP 200002756 comino * 500 gr La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

127

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	**FRIJOL BLANQUILLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002285 / SAP 200001601 / SAP 200002236 / SAP 200002772
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	% MAX EN MASA
MATERIA DURA	0.2
GRANOS DAÑADOS	2.0
GRANOS PARTIDOS	1.0
GRANOS ABIERTOS	1.0
VARIEDADES DE CONTRASTE	2.0
VARIEDADES NO CONTRASTANTES	5.0

Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2021

	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo I Grado 2. El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). El fríjol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 Frijol re aprobada 2021.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002285 Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg SAP 200001601 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg SAP 200002236 Bulto x 25 Kilogramos. SAP 200002772 Frijol Blanquillo * 1000 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con

		funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002285 - SAP 200001601 - SAP 200002772** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002236 bulto por 25 kg. El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.

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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por la autoridad sanitaria competente. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique).
3	Se adiciona 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 de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

	REQUISITO — VALORES X GR. MIN / MAX Granos secos MOHOS — 10^4 / 10^5
4	Se incluye la presentación del Frijol Blanquillo por 1 Libra (500 gr), con código SIC 16594 y SAP 200000262. Se cambia el código SIC de la presentación de 1 Kilo, de 36752 a 29330 Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el tem "Otras características del producto" y se cambian los porcentajes máximos en masa, de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así: REQUISITO — % MAX EN MASA MATERIA DURA — 0.2 GRANOS DAÑADOS — 2.0 GRANOS PARTIDOS — 1.0 GRANOS ABIERTOS — 1.0 VARIEDADES DE CONTRASTE — 2.0 VARIEDADES NO CONTRASTANTES — 5.0
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica CODIGO SAP 200000264, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización. Se corrige en presentación del producto código SAP 200000262, se cambia de "Bolsa reempacado por 500gr x 25 Kilos" a "SAP 200000262 PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR".
6	Se adiciona código SAP 200000264 Bulto x 50 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque. Se adiciona código SAP 200002184 Bulto x 25 Kg a granel de Frijol Blanquillo, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
7	Se retira el código SAP 200000264 FRIJOL BLANQUILLO BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.
8	Se modifican códigos SAP 200000276 Frijol Blanquillo* 1 lb por SAP 200002289, SAP 200001068 Frijol Blanquillo * kg por SAP 200001826 y SAP 200002188 Frijol Blanquillo * 25 kg por SAP 200002240.
9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 6 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020 Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
11	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
12	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002285 - SAP 200001601 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0, ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos normativos se cambia la fecha de actualización de la NTC 871 pasando de segunda actualización a la re aprobada 2021. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002772 Frijol Blanquillo * 1000 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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	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	
	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	

125

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	FRIJOL NIMA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001711 / SAP 200002288 / SAP 200002239
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros Phaseolus spp. Y Vigna, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización hortícola, ya sea como poroto verde o como poroto granado. El frijol Nima, también es conocido como frijol Calima.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO — % MAX EN MASA MATERIA DURA — 0.2 GRANOS DAÑADOS — 2.0 GRANOS PARTIDOS — 1.0 GRANOS ABIERTOS — 1.0 VARIEDADES DE CONTRASTE — 2.0 VARIEDADES NO CONTRASTANTES — 5.0 Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 871: 2005.
	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Frijol de consumo Tipo I Grado 2 El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 Frijol (Segunda Actualización)

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002288** Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg **SAP 200001711** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg **SAP 200002239** Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002288** y **SAP 200001711** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado

		alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002239** El Saco a granel debe ser de polietileno por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

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 empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique).
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	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 tiepo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio: REQUISITO — VALORES X GR. MIN — MAX Granos secos MOHOS — 10^4 — 10^5
5	Se incluye la presentación del Frijol Nima por 1 Kg (1000 gr). Se cambian los codigos SAP para las presentaciones: 500 gr de 200000273 a 200000274 50 Kg de 200000274 a 200000273 Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Se hace inclusión del Grado 2 en el item "Otras características del producto". Se cambian los porcentajes máximos en masa de los requisitos fisicoquímicos, de acuerdo a la NTC 871 así:

	REQUISITO / % MAX EN MASA MATERIA DURA 0.0 GRANOS DAÑADOS 1.0 GRANOS PARTIDOS 0.5 GRANOS ABIERTOS 0.5 VERIEDAD DE CONTRASTE 1.0 VERIEDADES NO CONTRASTANTES 2.0	REQUISITO / % MAX EN MASA MATERIA DURA 0.2 GRANOS DAÑADOS 2.0 GRANOS PARTIDOS 1.0 GRANOS ABIERTOS 1.0 VARIEDADES DE CONTRASTE 2.0 VARIEDADES NO CONTRASTANTES 5.0
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Version 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 200000850, ya que no se utiliza en negociación Bolsa. En requisitos normativos se da claridad de que la NTC 871 es la segunda actualización En presentación del Producto se cambia "Bolsa reempacado por 500 gramos x 25 kilos" a "PACA *12.5 KG REEMPACADA *500 GR", corrigiendo ya que la paca viene por 12,5 Kg, y para quedar como se solicita en Bolsa.	
7	Se cambia por código SAP 200002187, Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.	
8	Se retira el código SAP 200000273 FRIJOL NIMA BULTO *50 KG, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.	
9	Se modifica código SAP 200000274 frijol Nima * Lb por SAP 200002288, SAP 200000850 Frijol Nima * Kg por SAP 200001711 y SAP 200002187 Frijol Nima * 25 kg por SAP 200002239.	
10	Se ajusta control de cambios, adicionando item 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitacion no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020. En descripción se adiciona: "El frijol Nima, también es conocido como frijol calima". Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos"	
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*	
12	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22*	
13	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En item de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002288 y SAP 200001711 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó. Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2.5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.	

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

125

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DULCE CON CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000283 / SAP 200000284 / SAP 200001183 / SAP 200001790 / SAP 200002523 / SAP 200002775
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano y su posterior cremado para la formación de un sándwich.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina fortificada de trigo, (niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico) azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, cocoa, emulsificante, (lecitina de soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%) en base seca	2.0	---
pH en solución acuosa al 10%	4.0	9.5
Humedad (%)	--	14.0

Requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No aplica

Otras características del producto: El producto debe cumplir los siguientes parámetros de contenido máximo de metales pesados:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Plomo, en Pb (mg/Kg)		0.2

Contenido máximo de metales: - NTC 1241-Tabla 4

Las galletas deben venir con sabores surtidos.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o

	adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000283 Unidad de 4 galletas x 25 gramos mínimo SAP 200000284 Paquete x 12 unidades x 300 gramos mínimo SAP 200001183 Unidad de 4 galletas x 33 gramos mínimo SAP 200001790 Paquete SAP 200002523 Galleta paq *6 und SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. En paquete por 12 o 24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	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 Resolución Ministerio 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. 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 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.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza el formato PA-FO-75 V-01, Se retira código 200001184 toda vez que la descripción del producto o nombre en el sistema SAP (Cereal Lonchera 12 pq * 390 gr) no corresponde al indicado en este documento. Se adiciona código SAP 200001790 de acuerdo a listado entregado por SGOL. *Cambios realizados por JPNR Agosto/2021.*
3	Se incluye código SAP 200002523 Galleta paq *6 und, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validacion de la SGOL. Se incluye en los ingredientes: sabonzantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3 y Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7.9 pesabocas de consumo directo, norma aplicable al producto. Antes [illegible] Despues REQUISITO: Mohos y levaduras, n: 5, c: 2, m: 10^2 ufc/g, M: 10^3 ufc/g REQUISITO: Escherichia coli, n: 5, c: 0, m: < 10 ufc/g, M: --- REQUISITO: Salmonella spp, n: 5, c: 0, m: Ausencia/25g, M: --- 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 presentación del producto se incluye el material SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 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 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 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.*

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

130

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**GALLETA SALADA**

130

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000291 / SAP 200002364 / SAP 200002212 / SAP 200002774
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar Invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%) en base seca	3.0	---
pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5
Humedad (%)	--	10.0

Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir los siguientes parámetros de contenido máximo de metales pesados:

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Plomo, en Pb (mg/Kg)		0.2

Contenido máximo de metales:- NTC 1241-Tabla 4

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000291 El producto debe tener un peso neto mínimo de 200 gramos SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 188 gramos SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos X 3 tacos. SAP 200002774 Galleta Salada * 200 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000291 / SAP 200002364 Unidad de paquete por dos tacos con peso neto mínimo de 188 gramos o mínimo 200 gramos – Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002212 Unidad de paquete por tres tacos con peso neto mínimo de 300 gramos– Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002774 Galleta Salada * 200 GR. Las galletas se deben envolver en BOPP y reempacar en BOPP metalizado, el empaque debe asegurar su higiene y buena conservación; los materiales utilizados en el empaque deben ser atóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio 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. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de ocho (08) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos calores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protpección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	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 ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no por minino en un taco 300 g.
6	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 200 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presenteciones del producto, que se encuentran en el mercado.
7	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molienda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado." Y se ajusta así: "*El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción.*" Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
8	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En información del empaque se modifica requerimientos. Se ajusta requerimientos de vida útil.
9	Actualización Información a Formato PA-FD-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP para presentación mínimo 188 gr. Se incluye presentación *"peso neto del producto a mínimo 188 gramos"*, teniendo en cuenta las presentaciones existentes en el mercado ajustando así el contenido y presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr - 2021*
10	Se Incluye Código SAP 200002212, galleta salada min 300 g x 3 tacos, por lo cual se ajustan requerimientos en presentación y empaque. En certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC Dic - 2021*
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2 Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g / 3 / 1000 / 5000 / 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g / 3 / <10 / 10 / 1 Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 3 / <100 / - / 1 Recuento mohos y levaduras, UFC/g / 3 / 50 / 500 / 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g / 3 / <10 / - / 1 Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g / 3 / 10 / 100 / 1 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto

	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen Resolución 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 para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
12	En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. *Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG*
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En requisitos fisicoquímicos se retira el componente de plomo y se traslada al ítem, de otras características del producto por ser parámetro de contenido máximo de metales pesados. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002787 Chocolatina * 120 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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**GALLETA TIPO LECHE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080 / SAP 200002777
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Componente	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		5.0
Grasa (%)		20
Proteina (%)	2.0	
Cenizas (%)		3.0
pH	4.5	9.5

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así:

Metal	Contenido
Plomo, como Pb mg/kg	0.2

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas. SAP 200000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G SAP 200002777 Galleta Tipo Leche Paquete *321 gr Paquete por 21 unidades. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó 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, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen códigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos

	NTC 1241 y Resolución 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos, en presentación se describen los códigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente)
3	Se retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. *Cambio realizado por JPNR Agosto/21.*
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002777 Galleta Tipo Leche Paquete *321 gr Paquete por 21 unidades, 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. Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas y se incluyen los Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 Antes Requisitos / valores Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g: 10.000 Recuento de coliformes totales N.M.P.: 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g: <100 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g: 100 Recuento de E. Coli/g: Negativa Despues REQUISITO / n / c / m / M Mohos / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En item 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 Abr 2025.*

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

132

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 TIPO SODA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001791
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar Invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componentes	Valores	
	Min	Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

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:

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento *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	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13.

132

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades. Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure 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 Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se actualiza código SAP. Se ajusta gramaje de *"mínimo 27 gramos"* a *"mínimo 24 gramos"*, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*

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

133

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**GARBANZOS SECOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002291 / SAP 200001604 / SAP 200002242 / SAP 200002771
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Grano de la leguminosa de la variedad Cicer arietinum L. desprovistos de vaina una vez secos y del tipo comercial rugosos. Debe estar libre de sustancias extrañas y colorantes libres de hongos, insectos vivos o en estados evolutivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega de los cuales máximo el 5,0% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8 de pulgada) y clasifica según el grado así:

REQUISITO	% MAX EN MASA
GRANOS DAÑADOS	4.0
GRANOS PARTIDOS	3.0
VARIEDADES CONTRASTANTES	3.0

Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 923: 2021

	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2 El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 14% de humedad (base húmeda).

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 923 re aprobada 2021, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002291** Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg **SAP 200001604** Bolsa *1000g embalada en paca de *12.5 o 25 Kg **SAP 200002242** Bulto x 25 kilogramos **SAP 200002771** Garbanzo * 1000 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002291 / SAP 20000604 / SAP 200002771** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno

		de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002242** El Saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de (18) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque.
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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	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 de NTC COLOMBIANA 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

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

COMPONENTES	En Masa MIN	En Masa MAX
Daños por Insectos	-	3,0%
Materias Extrañas	-	1,0%
Verdeados y/o Decolorados	-	2,0%

REQUISITO	VALORES X GR. MIN	VALORES X GR. MAX
Granos secos MOHOS	10^4	10^5

COMPONENTES	En Masa MIN	En Masa MAX
Materia Dura	-	0,1%
Granos Dañados	-	1,0%
Impurezas	-	1,0%
Granos Partidos	-	3,0%
Granos Abiertos	-	1,0%
Variedad de Contraste	-	1,0%
Variedad No Contraste	-	2,0%
Humedad	8,0%	14,0%

5	Se cambia el código SIC de 688 a 29750 del garbanzo por 50 kilos. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Y se incluye la NTC 923 Garbanzos Secos. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 20000301, ya que no se utiliza en negociación Bolsa.
7	Se adiciona código SAP 200002196 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se modifican los códigos SAP 200000302 garbanzo seco X 1 lb por SAP 200002291, SAP 200000300 garbanzo seco X kg por 200001604, y SAP 200002196 garbanzo seco X 25 Kg por SAP 200002242.
9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 04/03/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se incluye referencia normativa en los requisitos fisicoquímicos. Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
11	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
12	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002291 / SAP 20000604 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG *ago/2024.*
13	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 De otras características específicas se elimina el texto "de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega" En la vida útil el tiempo cambia de 12 meses a 18 meses, lo anterior teniendo en cuenta que es un producto importado y adicional, de casi una sola cosecha al año, por lo que se le estaría cerrando la puerta a la posibilidad de comprar, y por ende se cambia que al momento de la entrega el tiempo transcurrido ya no sea de 2 meses sino que al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque. Todo a razón de lo explicado anteriormente con relación a la cosecha del producto. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*
14	En requisitos normativos se cambia la fecha de actualización de la NTC 871 pasando de versión de 1975 a la re aprobada 2021. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002771 Garbanzo ' 1000 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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

134

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

PRODUCTO / NOMBRE	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001607 / SAP 200001049 / SAP 200002247/ SAP 200002486 / SAP 200002789
	Clasificación	Harina de Trigo
	Descripción del Producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común *Triticum aestivum L.*, o trigo ramificado, *Triticum compactum Host.*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de particula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad en %	-	14.5
Proteina (Nx5.7), fracción de masa en base seca	7.0	-

Requisitos fisicoquimicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

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

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

Requisitos microbiologicos de harinas y mezclas crudas (incluye salvado de trigo) Resolucion 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, asi como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad minima de micronutrientes por cada

		kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996 La suma de aflatoxinas B_1, B_2; G_1 y G_2 no debe exceder el límite máximo: 4,0 µg/Kg

METAL	LÍMITE MÁXIMO
Plomo, mg/kg	0,2
Cadmio, mg/kg	0,2

Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la resolución 1407 de 2022, el Decreto No.1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001607** Unidad *500 gr embalada en paca *12 o 12,5 Kg **SAP 200002486** Unidad *1000 gr embalada en paca *12 Kg **SAP 200001049** Bulto X 12.5 Kilogramos **SAP 200002247** Bulto x 25 kilogramos **SAP 200002789** Harina De Trigo Fortificada * 500 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200001607 / SAP 200002486 / SAP 200002789** empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final. **SAP 200001049 / SAP 200002247**. El saco debe ser de poliolefina por 12,5 y 25 kilos, respectivamente y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023. Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil entre los 8 a 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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. El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capitulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o Notificación Sanitaria (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En fiche técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257
5	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No.1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de *Bacillus cereus*, NTC 4574, para detección de *Salmonella*, por ya estar contemplados dentro de la NTC267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas, pero en alimentos de consumo animal.
7	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En rotulado se adiciona: "El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina", En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente
8	Se elimina contenido y presentación del producto código SAP 200000353 de 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.
9	Se modifican Códigos SAP 200002189 Harina de trigo Fortificada bulto * 25 kg por SAP 200002247, se modifica SAP 200000352 harina de trigo fortificada * lb por SAP 200001607.

<table>
<tr><td>10</td><td>Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación"
Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se incluye código SAP 200002486 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Cambios realizados por JPMR Abr/2022.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022.
<table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>200000</td><td>300000</td></tr><tr><td>Recuento de Enterobacterias UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10</td><td>–</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>–</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5000</td><td>5000</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>500</td><td>2500</td></tr></table>
Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)
<table><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$3*10^3$ Ufc/g</td><td>$5*10^3$ Ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>5</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td>10Ufc/g</td><td>10^2 Ufc/g</td></tr><tr><td>Bacillus Cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$5*10^3$ Ufc/g</td><td>$1*10^5$ Ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella Spp</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25 g</td><td>—</td></tr></table>
Requisitos microbiologicos de harina s y mezclas crudas (incluye salvado de trigo)

En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años".</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Actualización a Versión 02, Formato PA-FO-75
Se cambia vida útil de 12 meses a una vida útil entre los 8 a 12 meses, por solicitud de la regional Caribe, teniendo en cuenta las condiciones ambientales y de almacenamiento de la zona los fabricantes garantizan una vida útil menos a un año.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002789 Harina De Trigo Fortificada * 500 GR., este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.</td></tr>
</table>

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

135

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

PRODUCTO / NOMBRE	**HARINA PRECOCIDA DE MAIZ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002244 / SAP 200001472 / SAP 200002780 / SAP 200002781
	Clasificación	Harina de Maíz
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Maíz blanco

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITOS	VALORES MÍNIMO	VALORES MÁXIMO
Humedad en fracción de masas expresad como %	--	13.0
Proteína (NX6,25), en fracción de masas en base seca expresada como %	6.0	--
Grasa en fracción de masas en base seca expresada como %	--	2.3
cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %[3]	--	1.2
Índice de absorción de agua[1] Índice de absorción de agua[1] (cm^3/g) a 25°C	4.5	--
Determinación de expansión de la masa[1]	--	8.5

1 Se debe realizar y cumplir, por lo menos con alguno de estos dos requisitos.
3 El contenido máximo de cenizas para el producto con adición de sal, no debe superar el 2,0%.

Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz – NTC 3594 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	10^3 Ufc/g	$2*10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli[1]	n/a	3	5	0	<10Ufc/g	---
Bacillus Cereus	7	3	5	2	$3*10^2$ Ufc/g	10^3 Ufc/g
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Requisitos microbiológicos para harinas y mezclas precocidas de la resolución 1407/2022.

	Requisitos Nutricionales	Podrá ser fortificada
	Otras características del producto	La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables. No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la Legislación nacional vigente. Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así:

Micotoxinas	Límite máximo en µg/kg
Aflatoxina B1	5.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	10.0
Ocratoxina A	3.0
Deoxinivalenol (DON)	1250.0
Zearalenona	300.0
Fumonisinas (suma de B1 y B2)	2000.0

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002244 Unidad *500 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001472 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 Kg SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg para panadería SAP 200002780 Harina Precocida Amarilla *500 gr. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. SAP 200002781 Harina Precocida Blanca *500 gr. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 (cuando aplique), y resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	▪ Registro, Notificación o Permiso Sanitario (Vigente) ▪ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. ▪ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. ▪ 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. ▪ El proveedor podrá presentar: ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maiz.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizen los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 3594 PRODUCTOS DE MOLINERÍA. HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO. 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. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye 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 retira código 37405 por ser producto con adición de sabor a mantequilla y sal. Se ajustan valores fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a norma NTC. Se adiciona certificación de calidad ISO 9001 para el proceso productivo de cereales precocidos.
4	Se aclara las condiciones de empaque para las dos presentaciones de producto, se ajustan las referencias al listado de materiales de SAP.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería. Harina precocida de maiz para consumo humano Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de Bacillus cereus, NTC 4574, para detección de Salmonella, por ya estar contemplados dentro de la NTC3594. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.
6	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Maíz", se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a Quinta actualización de la NTC 3594 para productos de molinería, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se adiciona tabla para límite máximo de micotoxinas. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente

7	Se modifican códigos SAP 200000355 harina precocida de maíz blanco * 1 lb por 200002244, y SAP 200000354 harina de maíz blanco * kg por 200001472. En certificaciones se incluye opción de presentar: certificación ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.
8	Se modifica información de presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.
9	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.
10	Se actualiza tabla de requsitos fisicoquimicos de acuerdo a la ntc 3594 [illegible] Se cambia los requisitos microbiologicos de la NTC 3594/2014, por los requisitos de la resolución 1407 de 2022 [illegible] Se omite en requisitos nutricionales "tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se cambia por: Podrá ser fortificada. Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022 Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "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	Fecha de modificación: 20/12/2023 Se Incluye Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. *Cambios realizados por DASR Diciembre 2023*
12	Se agrega el codigo SAP 200002602. En presentacion de producto se agrega el codigo SAP 200002602 Harina De Maiz Blanco Precocida* 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	Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se habia omitido en el comité del mes de enero y loc cambios de enero quedan en el numeral 12. Se agregan todos los cambios que se habian realizado en el mes de Diciembre (Se Incluyó Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL.Cambios realizados por DASR Diciembre 2023). 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 200002602 que corresponde a la Harina De Maiz Blanco Precocida* Kg y todo lo relacionado a este codigo en la Ficha Tecnica. *Cambios realizados por DASR febrero 2024.*
14	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye los materiales 200002780 Harina Precocida Amarilla *500 gr y SAP 200002781 Harina Precocida Blanca *500 gr, estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana 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

136

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

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE EN POLVO ENTERA**

136 136

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001608 / SAP 200002248 / SAP 200002370/ SAP 200002604/ SAP 200002757
	Clasificación	LACTEO
	Descripción del Producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Materia Grasa, en % m/m	26.0	33.0
Humedad, en % m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico	0.9	1.3
Índice de insolubilidad en cm3	-	1.0
Cenizas, en % m/m	-	6.0
Proteínas, en % m/m	24.5	-
Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (NxG.38) % m/m	34	-
Na % m/m	-	0.4
K % m/m	-	1.3
Lactosa % m/m	34.0	44.0

Características fisicoquímicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006

Requisitos Microbiológicos

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes ufc / g	3	<3	11	1
Recuento de Coliformes Fecales ufc / g	3	<3	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g	3	100	500	1
Recuento *Staphylococcus* coagulasa positiva ufc / g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc / g	3	100	1000	1
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	-	0

Características microbiológicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006

	Requisitos Nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina D
	Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhidro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxigeno en el envase sea máximo del 10%.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001608 Bolsa *400g embalado en caja *30 Bolsas SAP 200002248 Bulto x 25 Kg SAP 200002370 Bolsa *380g embalado en caja *30 Bolsas SAP 200002604 Bolsa *900gr **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002757 leche entera polvo * 380 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001608 / SAP 200002370/ SAP 200002604 / SAP 200002757 La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP +PPB Metalizado+ Polietileno. SAP 200002248 El Bulto se empacara en bolsa de papel de tres capas con una calibre 82-85Kr/m2 preferiblemente o Kraff de tres folios con una bolsa interior de polietileno sellada independiente; los folios externos deben estar cocidos.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. 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. - CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Criticos de Control o FSSC 22000, para el proceso de productos lácteos.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	De la ficha con códigos SIC (23512 – 37930): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 – 1 De la ficha con códigos SIC (28377): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 – 1.
3	De la ficha con códigos SIC (23512 – 37930): Ajuste al formato versión 2 GP 100:2004. De la ficha con códigos SIC (28377): Ajuste al formato versión 2 GP 100:2004. De la ficha con código SIC (25201): Se incluye el código 21199 presentación de bulto, se retira ingredientes: Azúcar, calcio, Hierro, Vitamina A y D. De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye el código 21199 presentación de bulto, se retira ingrediente: Azúcar, calcio, Hierro, Vitamina A y D
4	De la ficha con códigos SIC (23512 – 37930): Se incluye presentación por 200 g y requisito normativo Decreto 616 de 2006 y Resolución 2310 de 1986. De la ficha con códigos SIC (25201): Se incluye requisito de vehículos de transporte. Se cambia requisito de recibió en bodegas del producto con máximo 2 meses después de la fecha de fabricación a 6 meses. De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye requisito de vehículos de transporte. Se cambia requisito de recibió en bodegas del producto con máximo 2 meses después de la fecha de fabricación a 6 meses.
5	De la ficha con códigos SIC (25201): Se cambia Resolución del Ministerio Protección Social No 288 de 2008, por Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1036 "REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA LECHE EN POLVO PARA CONSUMO DIRECTO O ELABORACION POSTERIOR", Se modifica requisitos nutricionales, toda vez que se incluyen los componentes minimos vitales, Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Además este producto también puede presentar la ISO 22000 teniendo en cuenta que recopila las Normas anteriormente citadas.
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Apliqué) y se retiran ISO 9001,FSSC 22000 e ISO 14000 por modalidad de compra
8	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
9	Se hace ajuste a las condiciones de requisitos nutricionales donde se retira la adición de vitaminas b y calcio, esto a fin de dar más pluralidad de oferentes en el mercado de compras públicas.
10	Se refieren las vitaminas que debe incluir el producto, esto a fin de dar pluralidad de oferentes al proceso de compra. Se cambia codificación para la presentación 380 gr asi: SIC de 28377 a 164 y SAP de 200000405 a 200000408. Se retira la Resolución Ministerio Protección Social No.02310/1986 la cual aplica para leche en polvo azucarada y no para leche en polvo entera.

11	Se cambian los parámetros del ítem requisitos fisicoquímicos según el Decreto 616/2006. PARÁMETRO — RANGO (% MÍN, % MÁX) Proteína, en fracción de masa — 24.6 — 30.0 Materia Grasa, en fracción de masa — 26.0 — 30.0 Humedad, en fracción de masa — - — 4.0 Índice de solubilidad (cm3) — - — 1.0 Cenizas (g/g) — - — 8.0 Acidez (Ac. Láctico) (g/g) — 0.9 — 1.3 Lactosa (g/g) — 34.0 — 44.0 Parámetro — Mínimo — Máximo Materia Grasa, en % m/m Humedad, en % m/m Índice de solubilidad (cm3) — 0.1 — 1.0 Cenizas, en % m/m Proteínas, % m/m Proteínas de la leche en los productos en polvo, tratados por calor, en % m/m — 31 Fe, % m/m K, % m/m Lactosa, % m/m Lactosa libre de agua, en % m/m, para el producto en polvo, % m/m — 34.0 — 44.0
12	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la vida útil, se incluye la vida útil del producto importado según lo estipulado en el Decreto 1673/2010.
13	Ajuste de la información 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. Se elimina código SAP 200000408, ya que no se tiene en cuenta en las compras, de igual manera, se incluye el código 200000405 Leche en polvo entera "aglomerada" unificando las dos FTP, se incluyen datos en los ingredientes, en los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se incluye que se extrae la información del Decreto 616 de 2006, en otras características del producto se adiciona: "Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhidro carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%", los requisitos de contenido, presentación y empaque se cambian basados en las presentaciones descritas. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información, Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.
14	Se modifica código SAP 200000405 leche en polvo * 400g, por SAP 200001608 leche en polvo * 400g y el SAP 200000406 leche entera en polvo bulto * 25 kg por SAP 200002248 leche entera en polvo bulto.
15	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte "o favorable con condiciones".
16	Se adiciona presentación 380gr (valido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque, Adicionando información de nueva presentación, y corrigiendo error de digitación. *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
17	Se elimina para código SAP 200002370 leche en polvo entera x 380gr la condición: (valido solo para Regional Centro - Leticia). *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
18	En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021. En ítem de certificaciones, se cambia el texto Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA; Por el texto Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se incluye que para el caso de los comercializadores se deba presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y FSSC 22000.
19	Fecha de modificacion:17/01/2024 - Se grega el codigo SAP 200002604 - En presentacion de producto y Empaque y/o Embalaje se agrega el codigo SAP 200002604 Bolsa *900gr, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 20241400000005833 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.*
20	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002757 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002757 leche entera polvo * 380 gr" En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002757 La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase 1	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	Danery S

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

HOJA EN BLANCO

137

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**LENTEJA**

137

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002292 / SAP 200001609 / SAP 200002249 / SAP 200002765/ SAP 200002766
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Grano procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64").

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: Componente — Valor Máximo en masa Materias duras — 0.3 Grado dañado — 2.5 Grano abierto — 3.0 Grano partido — 2.0 Variedades contrastantes — 3.0 Humedad (%) — 13 Máximo **Tabla 1.** Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004
	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Lenteja de consumo Tipo I Grado 2 El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002292** Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg **SAP 200001609** Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg **SAP 200002249** Bulto x 25 kilogramos **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</u>** **SAP 200002765** lenteja * 500 gr

		SAP 200002766 lenteja * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002292 / SAP 200001609 /** SAP 200002765 / SAP 200002766 El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002249** Lenteja consumo Bulto * 25 Kg, el saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de (18) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	Inclusión código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA

<table>
<tr><td></td><td>271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos y que pasen máximo el 3% por la criba con orificios circulares de 3,51 mm (9/64 de pulgadas). Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">VALORES X GR.</th></tr>
<tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Granos secos
MOHOS</td><td>10'</td><td>10</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se cambia el código SAP de 200000791 a 200000416 de la lenteja por 1 kilo.
Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal".
Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP.
Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos.
En contenido se corrige código SAP 200000791 a código SAP 200000416.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se adiciona código SAP 200002190 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se retira código SAP 200000415 Bulto x 50 kilogramos debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.
En requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se realiza modificación código SAP 200000416 Lenteja de consumo x kg por SAP 200001609. SAP 200002190 Lenteja de consumo x 25 kg, por SAP 200002249 y SAP 200000417 Lenteja para consumo x lb por SAP 200002292.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 13/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 14/10/2020.
Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación".
Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. Se retira tabla en ítem otras características del producto ya que no cuenta con referencia normativa y los parámetros allí indicados están establecidos en los requisitos fisicoquímicos para este producto según normatividad. Cambios realizados por JPMR Feb/22.
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 / V02
En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica
En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002292 / SAP 200001609 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG ago/2024.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03
De otras características específicas se elimina el texto "La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega"
En la vida útil el tiempo cambia de 12 meses a 18 meses, lo anterior teniendo en cuenta que es un producto importado y adicional, de casi una sola cosecha al año, por lo que se le estaría cerrando la puerta a la posibilidad de comprar, y por ende se cambia que al momento de la entrega el tiempo transcurrido ya no sea de 2 meses, sino que al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque. Todo a razón de lo explicado anteriormente con relación a la cosecha del producto. Cambios</td></tr>
</table>

	realizados el 14/03/2025 por DASR.
15	En item código se incluye materiales SAP 200002765 y SAP 200002766 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos: SAP 200002765 lenteja * 500 gr SAP 200002766 lenteja * 1000 gr". En empaque y/o embalaje se agregaron los SAP 200002765 y SAP 200002766. La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

138

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

PRODUCTO / NOMBRE	**MOSTAZA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 SAP 200001614 / SAP 200002197/ SAP 200002763
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Producto viscoso usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (Brassica hirta moench), mostaza café (Brassica juncea) o mostaza negra (Brassica nigra); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISTOS	MÍNIMO %	MÁXIMO %
Acidez expresada como ácido acético (%m,m)	1	----
pH	3.2	3.6
Cloruro de sodio	1.5	3.0
Fibra	---	1.5
Almidón	---	5.0
Requisitos fisicoquímicos Mostaza - Resolución 19021 de 1985		

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022				

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas OLOR: Característico y libre de olores extraños SABOR: Característico y libre de sabores extraños APARIENCIA: Producto de consistencia uniforme de acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.

REQUISTOS	MÍNIMO %	MÁXIMO
Parahidroxibenzil-isoliocianato de alilo	0.35	----
Carboximetilcelulosa de sodio		5°
Resolución 19021 de 1985		

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son:

Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg
Arsenico como As	0,1
Plomo como Pb	0,1

Tabla 3 – NTC 1755 (Segunda Actualización)

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución del Min Protección Social 19021/1985. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1755 (última actualización) Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000492: Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades / SAP 200001416: Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades / SAP 200000491: Unidad *4000 a 4125 g embalada en caja SAP 200001614: Unidad embalada en caja *24 unidades SAP 200002197: Unidad *190g embalada en caja *24 unidades **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002763 mostaza galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 / SAP 200002763: Envase en PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica. SAP 200001614 / SAP 200002197: Envase Doy Pack con válvula y 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. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también

		declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Presentación Doy Pack: El producto requiere una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 2 mes de fabricado. Presentación Envase en PET: El producto requiere una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado

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

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	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique) Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, 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 adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3.780 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo-especie" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito ingredientes, con

base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: -Resolución 19021 de 1985.
Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así:

Contaminantes	Límite máximo, en mg/kg
Arsénico como As	0,1
Plomo como Pb	0,1

En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
En especificaciones del rotulado se adiciona requisito en cuanto a alérgenos así: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
Se retira de requisito de vida útil, "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
En certificaciones de proveedor: se cambia por: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)
Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.

6 Se incluye presentación SAP 200001416: Peso neto mínimo: Galón x 3000 gr. SAP 200000491: Peso neto Galón x 4000 gr a 4125 gr, SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr, se cambian requisitos en contenido, presentación y empaque, también se adiciona vida útil para presentación Galón.

7 Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.

8 Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1
En el ítem CERTIFICACIONES: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario.

9 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985

	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1
NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Esporas clostridium-sulfito Reductor/g	3	<10	-	0
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1

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

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

<table>
<tr><td>10</td><td>Se realizó cambio en presentación de producto la palabra galones por unidades así:
<table>
<tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr>
<tr><td>Unidad *3785g embalada en caja *4 galones
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades
Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td></tr>
</table>
En condiciones de vida util se cambia la palabra galon por envase pet</td></tr>
<tr><td>11</td><td>En requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Mostaza x cada 100gr y la tabla", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.
<table>
<tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr>
<tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr>
<tr><td>Proteínas (%)</td><td>3.9</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Grasa (%)</td><td>3.3</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>14.9</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>121</td><td>--</td></tr>
</table>
En item otras caracteristaicas del producto se retira el texto: Almidones - máximo 5%, por estar contemplado en los requisitos fisicoquimicos.
En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil minima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
Se traslada de los requisitos fisicoquimicos el Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo el cual esta basado Resolución 19021 de 1985 a otras caracteristicas del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por MCRG – ago 2024</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75
Se agrega material SAP 200002763 ítem: código
En presentación de producto se agrega "En caso que se requeriste compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
SAP 200002763 mostaza galón * 3750 a 4000 gr".
En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002763. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGDL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28-04-2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

139 - 140

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**		Página **1** de **8**	
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA/ADEREZO DE MAYONESA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000456 / SAP 200000455 / SAP 200001415 / SAP 200002371/ SAP 200002683/SAP 200002684
	Clasificación	Salsa / Aderezo
	Descripción del Producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente, para el caso de mayo-mostaza debe contener mostaza.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20°C	---	4.0
Grasa % fraccion en masa	>20	--

Referencia la NTC 4305:2008

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

REQUISITO	n	m	M	c
Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0
Escherichia coli	5	<10 ufc/g	---	0
Staphylococcus coagulasa positiva	5	$<10^2$ ufc/g	---	0
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0

Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características	La salsa/aderezo deberá presentar las siguientes características organolépticas:

	del producto	ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco al 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 NTC4305:2008, Resolución 2674/2013, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023, Resolución 1407 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SALSA ADEREZO MAYONESA SAP 200000456 Unidad *190g embalada en caja *24 Unidades SAP 200000455 Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades SAP 200001415 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200002371 Unidad *200g embalada en caja *24 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia). SALSA ADEREZO MAYO-MOSTAZA SAP 200002683 Unidad * 190 gr embalada en caja *24 Unidades SAP 200002684 Unidad * 200 gr embalada en caja *24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	• SAP 200000456 / SAP 200002371 / SAP 200002683 /SAP 200002684 Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica. • SAP 200000455 / SAP 200001415 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario. 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. 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 vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (Vigente). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato, se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. En el contenido se retiró la palabra "condimentos" y se agregó "conservantes permitidos". Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos así:

Requisito	Mínimo %	Máximo %
[illegible]	0.28	0.7
pH a 20°C	3.6	4.1
[illegible]	1.0	1.8
[illegible]	31	-
Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % m/m)	-	0.05
Índice de peróxidos en el aceite separado (expresado como meq de O2/kg)	-	15
NOTA (como)	-	7%

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.0	4.1

Se incluyeron requisitos microbiológicos con base en la Resolución 17882/85, así:

Requisito	Parámetro
Recuento de mesófilos / g	500
NMP Coliformes totales / g	<3
NMP Coliformes fecales / g	<3
Recuento de hongos / levaduras / g	20
Recuento de Samonella / 25 g	Negativa

Se incluyeron Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 18% "

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

En requisitos normativos se incluyó la Resolución 2674 de 2013, se ajusta el contenido y presentación del producto dejando únicamente los Pesos Netos Mínimos: Bolsa por 200 gramos - Galón 3700 a 4000 gramos, Caja x 24 bolsas - en Caja x 4 galones, toda vez que son las presentaciones que se están adquiriendo actualmente para los abastecimientos.

Se ajustó el empaque del producto así: SAP 200000456 Empaque Doy Pack de dimensiones: ancho 120 mm x alto 158 mm con válvula tapa rosca plástica, SAP 200000455 Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario y se incluyó la nota: "*El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.*"

Se incluyó en el Rotulado: *La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nítida este producto de la mayonesa normal.*

Se agregaron condiciones de transporte y almacenamiento; se ajusta la vida útil "El producto se requiere con una vida útil Mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de recepción.", se ajustan las Certificaciones así:
Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos (vigente)

3 Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, cambiando "*Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo, jugo de limón, vinagre, edulcorantes naturales, especias y conservantes permitidos*" por Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.

Se ajustan los ingredientes del producto de acuerdo con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985, así:

Agua, aceites vegetales comestibles o refinados, huevos o yemas de huevos frescos, deshidratados o congelados, vinagre natural, acidificantes, antioxidantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsificantes, espesantes, estabilizantes, secuestrantes, especias y condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.

Así mismo se corrigen los Requisitos Nutricionales así: "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30% y en lo que respecta a contenido, por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayor posibilidades de participación, se ajusta el contenido mínimo del producto: SAP 200000456 Bolsa por 200 gramos a Bolsa por 190 gramos.

Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la Resolución No. 17882 de 1985 así:

Requisito	Parámetro
Recuento de mesófilos / g	500
NMP Coliformes totales / g	<3
NMP Coliformes fecales / g	<3
Recuento de hongos / levaduras / g	20
Recuento de Samonella / 25 g	Negativa

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofilicos/gr	500
NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Estafilococos coagulasa positiva	<100
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
Bacilus cereus/g	<100
Salmonella/25g	Negativa

4	Se modifica clasificación basado en sistema SAP, se especifica donde se referencian los requerimientos microbiológicos, Se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logistico del mercado, se retira del concepto de transporte "o Favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.
5	Se adiciona presentación 200gr (valido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica item empaque. *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*
6	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario

Se cambia requisitos fisicoquimicos y se toman de referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada)

Requisito	Mínimo %	Máximo %
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20°C	3.0	4.1

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20 °C	-	4.1
Acidez como acido acetico	0.28	0.70

Se modifica requisitos microbiológicos de la resolución 17882 de 1995 por la 1407 de 2022.

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofilicos/gr	500
NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Estafilococos coagulasa positiva	<100
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
Bacilus cereus/g	<100
Salmonella/25g	Negativa

Requisitos Microbiológicos Mayonesa Resolución No. 17882 de 1985.

REQUISITO	n	m	M	c
Mohos y Levaduras	5	<10 UFC/g	—	0
Escherichia coli	5	<10 UFC/g	—	0
Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 UFC/g	—	0
Salmonella	5	Ausencia 25g	—	0

Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022

- Se anexan a requisitos normativos junto a la Resolución 1407 de 2022
- Se elimina la Res. Min. Protección Social No 333/2011 y "I". Y se agrega "Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias"
- 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."

7	Se cambia en el requisito de presentación de producto la palabra galones por unidades así:

Antes	Ahora

	Unidad *3750g embalada en caja *4 Galones. Unidad *3000g embalada en caja *4 Galones.	Unidad *3750g embalada en caja *4 unidades. Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades.

8

Se cambia nombre de MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS a SALSA/ADEREZO DE MAYONESA, lo anterior debido a que según NTC 1756:2014 el término "MAYONESA" hace referencia al producto que se presenta en forma de emulsión y que es obtenida a partir de aceites vegetales comestibles refinados, vinagre, sal, huevo, adicionado o no de aditivos, y de acuerdo a los ingredientes contemplados en esta ficha técnica aluden a la salsa/aderezo para ensaladas, ya que este permite la adición de almidones , edulcorantes, entre otros según NTC 4305:2008 que hace parte del producto definido desde la creación de esta FTP.

Se modifican los requisitos fisicoquímicos toda vez que el parámetro es diferente para mayonesa como lo establece la NTC 4305:2008 así;

ANTES

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20°C	--	4.1
Acidez como acido acetico	0.28	0.70

Referencia la NTC 1756 de 2014 (reaprobada)

DESPUES

REQUISITO	MINIMO	MAXIMO
Ph a 20°C	---	4.0
Grasa % fracción en masa	>20	--

Referencia la NTC 4305:2008

Se elimina de requisitos nutricionales "El contenido de grasas totales debe ser menor o igual al 30%". Lo anterior de acuerdo a que este requisito no se contempla en ningún parámetro normativo y que los requisitos nutricionales o su información se declaran en el rotulado nutricional de acuerdo a la res 810/2021 de acuerdo a la formulación que cada fabricante tiene.
En otras características del producto se elimina la palabra y se reemplaza por salsa/aderezo y se agrega el texto "Se incluye el texto" el producto podrá tener reducción en su aporte de grasas totales y calorías".
En requisitos normativos se elimina la NTC 1756 (Última actualización) ya que esta describe especificamente mayonesa y se cambia por la NTC 4305 de 2008 que hace relación a salsas y aderezos, además, se elimina la Resolución 17882 /85 que también está relacionada con Mayonesa.
En rotulado se elimina el texto "La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nitida este producto de la mayonesa norma", lo anterior se debe a que es salsa/aderezo de mayonesa y no mayonesa en su estado artesanal.
En vida útil se agrega la palabra mínimo. . *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*

9

Se actualiza formato código: PA-FO-75 en su versión 03
Se incluye código SAP 200002683 correspondiente a y código SAP 200002684 correspondiente a salsa mayo mostaza 190 gr y 200 gr respectivamente en requisitos generales código.
En ingredientes se agrega el texto "para el caso de mayo-mostaza debe contener mostaza"
En presentación de producto se agrega código SAP 200002683 y SAP 200002684 correspondiente a salsa mayo mostaza 190 gr y 200 gr respectivamente.
En empaque y/o embalaje se agrega el código SAP 200002371 y se incluye los códigos SAP 200002683 y 200002684, que corresponde a los nuevos productos ya mencionados. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	

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

HOJA EN BLANCO

141

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**PANELA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002252 / SAP 200002253 SAP 200002254/ SAP 200001497/ SAP 200002758
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	–
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	–	63%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	–
Cenizas, en %	0,8%	–
Humedad, en %	–	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	–	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	–	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Requisitos fisicoquímicos Panela – Resolución 779 de 2006

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

Requisitos microbiologicos Panela- NTC 1311

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohibe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;

		d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
REQUISITOS NORMATIVOS		Res No.779/2006, Res 3462/2008, Res, 3544/2009, Res 4121/2011. NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002253 Panela Cuadrada * 300 G , embalada caja *80 unidades SAP 200002252 Panela Cuadrada * 250 G, embalada caja *80 unidades SAP 200002254 Panela Redonda * 1 Lb, Embalada Caja *40 Unidades SAP 200001497 Panela Cuadrada * 1 Lb, embalada caja *40 unidades **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002758 panela cuadrada x 250gr
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empacado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la 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	Productores Paneleros (Trapiche) - Registro, 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. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), 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 realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador; Se amplia a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos: Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes., Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.
4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311. PARÁMETROS: N 3, m 200, M 500, C 2 PARÁMETROS: N 5, m 50, M 150, C 2
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311. PARÁMETROS: N 3, m 200, M 500, C 2 PARÁMETROS: N 5, m 50, M 150, C 2
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se retira de nombre la característica cuadrada, con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200000525 - Redonda por 500gr.
7	Se adiciona en ingredientes Jugo de caña de azúcar 100%. Se incluye en Requisitos Normativos, las resoluciones 2546/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. Se incorpora en Rotulado, la opción del presentar el rotulado con adhesivo. En Certificaciones, se modifica presentar paz y salvo del fomento panelero a presentar certificado de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
8	Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP 20002252, SAP 200000521 panela cuadrada x 300 g por SAP 200002253, SAP 200000525 panela redonda x 1 lb por SAP 200002254, SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP 2000001497.
9	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005, En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
10	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", *estos e retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por JMRC / Septiembre 2021.*
11	Se ajustan nombres de materiales por presentación de producto de acuerdo a lo indicado en el sistema SAP y se incluye en los requisitos de empaque, la opción de material polipropileno Biorientado empacado en tecnologia Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. *Cambios realizados por JPMR /*

	Nov/ 2021.
12	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002758 item: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requeirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002758 panela cuadrada x 250gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

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

142

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SOPA

142

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000550 / SAP 200000548 / SAP 200002260
	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, 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 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	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos ([20]) y levaduras	2	3	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--

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

	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Requisito</th><th>Cantidad de nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>9,9</td></tr><tr><td>Energía (KJ)</td><td>1572</td></tr><tr><td>Lípidos (g)</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>74,8</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>21</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Potasio (mg)</td><td>236</td></tr><tr><td>Tiamina (mg)</td><td>0.15</td></tr><tr><td>Niacina (mg)</td><td>2,5</td></tr><tr><td>Fosfatos (mg)</td><td>18</td></tr><tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td>1,5</td></tr></table> *Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda*
	Otras características del producto	Color: Amarillo brillante o huevo. Olor: Característico a trigo, Sabor: Característico, Textura: Firme 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 del 1991, NTC 1055.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000550 / SAP 200002260** Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes **SAP 200000548** Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario. 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 Sanitario, 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. ✓ 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:	**Septiembre 2023.**

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 codigos 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 rotulo 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 item 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. Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. 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 otras características del producto se cambia No Aplica por: " 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 200000550 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000548 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 suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
6	Se realiza la adición del código SAP 200002260 pasta corriente tipo sopa x 250 gramos. En empaque se modifican las características del empaque secundario, se retira caja de cartón corrugado, se establece Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario.
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 y adicionando información de código 200002260, conforme manejo logistico 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 ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo", adicional se retira la palabra "fortificados" toda vez que, es pasta corriente. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF)

	para la Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda. 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 biorientado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE." *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*
9	Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022: [illegible] 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."

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos ([illegible]) y levaduras	2	3	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 item 10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta deshidratada, rellena o sin relleno

Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	

143

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SECO

143

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000544 / SAP 200000545
	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 (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 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	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos (^{20}) y levaduras	2	3	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia Coli	NA	3	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

Requisito	Unidad de exposición de los nutrientes por 100g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	9,9
Energía (KJ)	1572
Lípidos (g)	1,4
Carbohidratos totales (g)	74,8
Calcio (mg)	21
Hierro (mg)	1,0
Potasio (mg)	236
Tiamina (mg)	0,15
Niacina (mg)	2,5
Fosfatos (mg)	18
Grasas monoinsaturadas (g)	1,5

Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda

	Otras características del producto	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 200000544 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000545 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	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 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 Sanitario, 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 ✓ 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:	**Septiembre 2023.**

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 aclarados 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.

<table>
<tr><td>4</td><td>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 item otras caracteristicas, 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.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad. Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira item huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquimicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras caracteristicas del producto se cambia No Aplica por: " 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 200000544 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000545 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 suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificados se adiciona requerimiento Registro Sanitario Vigente.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>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 logistico 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.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>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 "Semolistos 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 biorientado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:

<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofilicos</td><td>3</td><td>500000</td><td>1000000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales/g</td><td>3</td><td>43</td><td>150</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>4000</td><td>5000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positivo/g</td><td>3</td><td>500</td><td>700</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos (A^{w}) y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^{2} ufc/g</td><td>10^{3} ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10ufc/g</td><td>-</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 item 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."</td></tr>
</table>

Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	

Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	

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

PRODUCTO / NOMBRE		**REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000640 / SAP 200002296 / SAP 200000645 / SAP 200000277 / SAP 200000643 /SAP 200002396 / SAP 200002261 / SAP 200001603 / SAP 200002351
	Clasificación	REFRESCO EN POLVO
	Descripción del Producto	Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas. Son productos en polvo, constituido por azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes, otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que, por reconstitución en agua, leche o ambos, permite la obtención de un refresco o bebida.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Edulcorantes, Acidulantes, Pulpa de fruta deshidratada, anticompactante, vitaminas.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Humedad, en fracción de masa expresada como %	5,0
pH en producto reconstituido	4,2

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

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de Coliformes, UFC / g	5	10	100	2
Recuento de Mohos y Levaduras, UFC / g	5	50	-	0

	Requisitos Nutricionales	Se podrán adicionar vitaminas y minerales de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente.
	Otras características del producto	El producto se debe entregar en sabores surtidos, en las presentaciones requeridas.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, NTC 5767 Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000640 Sobre *18g embalado en caja *20 sobres SAP 200002296 Sobre *25g embalado en display * 12 Unidades SAP 200000645 Bolsa *66g embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200000277 Bolsa *100G embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200002261 Refresco en Polvo Instantáneo* 250 gr SAP 200000643 Bolsa *266g embalado en caja *12 bolsas SAP 200002396 Bolsa * 450g embalado en caja * 24 Unidades SAP 200001603 / SAP 200002351 Refresco en Polvo Instantáneo* 1 Kg

	Empaque y/o Embalaje	Debe estar en Bolsa trilaminada con la siguiente estructura: PP de 25 µ. Foil de aluminio con espesor de 8 µ y polietileno coextruido de 45 µ. O PET/FOIL/PE calibre de 80 µ.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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 requerimientos, expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Noviembre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. 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 FSS 22000, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. El Código SIC 34075 reemplaza SIC 33114
3	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
4	Inclusión código SAP. Se retira los seguimientos 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. Se aclaran las condiciones de transporte y almacenamiento. Se adiciona requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 dado que mejora las condiciones de calidad de producto y proceso, se adiciona estructura empaque PET/FOIL/PE calibre de 80 µ. Se ajusta os análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 5767, se adiciona sistema de gestión de calidad FSSC 22000 para mejorar las condiciones de calidad del producto solicitado y pluralidad de oferentes en el mercado, se aclara gramaje y rango más cerrado que de 18 a 30 a 15 a 18 g. dado a las posibilidades de rendimiento del producto.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan: la Descripción del Producto, los requisitos nutricionales de acuerdo a la NTC 5767. Se ajustan los ítems: Otras Características, Contenido y Presentación del Producto, debido a que los rendimientos del producto estaban sobrevalorados. Se incluye dentro de la vida útil la palabra "mínima" y "Se recibe en bodega máximo dos (2) meses después de la producción". Se retira del ítem Certificaciones el requisito de Certificación "Certificación HACCP o FSSC 22000 para elaboración de productor a base de azúcar o mezclas en polvo", debido a que esta condición cierra el mercado y no permite la pluralidad de oferentes.
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 VERSION 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se adiciona código SAP 200001603, presentación 250 gramos. Se cambia clasificación producto según SAP a REFRESCO EN POLVO, Se adiciona en Contenido código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos debe rendir mínimo 19 litros. Se adiciona en Requisitos Normativos: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se adiciona requisitos de presentación del producto SAP 200001603 caja de cartón corrugado x 12 unidades.
7	Se cambia código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos mínimo debe rendir 19 litros, se cambia por código SAP 200000643 ya que el anterior se utiliza actualmente para comedores y no para CAD's, en certificaciones se adiciona o favorable con condiciones para concepto de Acta. En presentación se corrige de acuerdo a anexo de compras.

8	Se elimina la palabra azúcar de los ingredientes, ya que al solicitar edulcorantes redunda la solicitud. Se completa la información de transporte y almacenamiento y se elimina "o favorable con condiciones", se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
9	Se incluye código 200002296 Refresco en polvo instantáneo x 25 gramos, se modifica requisitos en contenido y presentación del producto.
10	Se ajusta información Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona presentación x 450 gramos rinde 9 Litros. Se retira información de contenido por nueva versión del formato. En el rotulado se adiciona requisito informar presencia de alérgenos. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.p*
11	Se incluyen códigos SAP 200002261 - Refresco en Polvo Instantáneo* 250 gr, SAP 200001603 / 200002351 - Refresco en Polvo Instantáneo* 1 Kg, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de tecnología y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR/ noviembre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	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	

145

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **5**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293/ SAP 200001625/ SAP 200002749/ SAP 200002750
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0	
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		0.20
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100
Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg		2800
Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1000
Otros insolubles en agua, mg/kg		1600

Contaminantes

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		1

<table>
<tr><td rowspan="4"></td><td></td><td>
Granulometria %
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Limites</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Pasa malla 20</td><td>80</td><td></td></tr>
<tr><td>Pasa malla 70</td><td></td><td>20.0</td></tr>
</table>
Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así:
✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal
✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal
✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal.

Referencia Normativa - Requisitos fisicoquimicos Sal para consumo humano - Decreto 547 de 1996 y NTC 1254
</td></tr>
<tr><td>Requisitos Microbiológicos</td><td>No Aplica</td></tr>
<tr><td>Requisitos Nutricionales</td><td>Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.</td></tr>
<tr><td>Otras caracteristicas del producto</td><td>El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino caracteristico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.</td></tr>
</table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.

<table>
<tr><td rowspan="3">EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</td><td>Presentación del Producto</td><td>SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg
SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg

<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</u>

SAP 200002749 sal * 1000 gr
SAP 200002750 sal * 500 gr</td></tr>
<tr><td>Empaque y/o Embalaje</td><td>SAP 200002293 / SAP 200001625/ SAP200002749/ SAP 200002750/ Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. 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.</td></tr>
<tr><td>Rotulado</td><td>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996.
El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.</td></tr>
</table>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.

	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). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque.
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos criticos de control).
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr.
5	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 tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arrumes sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye código SAP.
6	Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "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 dos meses de empacado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Metales pesados — Limite máximo contenido de yodo — 50-100 mg/kg Granulometria mala 20% — 80 Granulometria mala 70% — 20
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96.

	adicionando la procedencia de la sal así: *Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema...* Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Se ajusta la vida útil así: *El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción.* Se ajustan las certificaciones del proveedor así: - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
8	Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP. Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal. Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20, Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.
14	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el item "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último item. Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec: 547/1996 Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
15	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos físico químicos se actualiza la tabla, donde se establecían los parámetros según Decreto 547/996, ya que se encontraba en forma de pantallazo, y no se podía observar la tabla correspondiente

Tabla anterior

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	98.2	
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		0.10
Contenido de fluor, expresado como fluoruro, mg/kg	140	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	80	150
Contenido de sulfatos, expresado como $SO_4^{=}$, mg/kg		2200
Contenido de Mg, expresado como Mg^{+2}, mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca^{+2} mg/kg		1200
Iones insolubles en agua, mg/kg		1000

Contaminantes

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		1

Granulometría %

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Pasa malla 30	80	
Pasa malla 70		15.2

Tablas Actualizadas por ítem

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 el 17/05/2024 por DASR.*

16

Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03
En ítem código se incluye materiales SAP 200002749 / SAP 200002750
En presentación de producto se agregan texto con los materiales así:
"En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:
SAP 200002749 sal * 1000 gr
SAP 200002750 sal * 500 gr".
En empaque y/o embalaje se agregaron SAP 200002749y SAP 200002750.La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

146 – 147

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:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM** **SALCHICHA VIENA PREMIUM**

146 147

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000664 / SAP 200000665 / SAP 200002377 / SAP 200002378
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

COMPONENTE	PARÁMETRO	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%)	14	
Humedad (%)		86
Grasa (%)		28
Almidón (%)		3

Referencia normativa NTC 1325

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO
Microorganismos mesófilos aerobios	Negativo
Microorganismos mesófilos anaerobios	Negativo
Microorganismos termófilos aerobios	Negativo
Microorganismos termófilos anaerobios	Negativo
Prueba de esterilidad Comercial	Satisfactoria
NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos	

La Resolución 2195 de 2010. También referencia la prueba de esterilidad comercial.

REQUISITO	n	c	Aceptación	Rechazo
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente
Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas).				

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Otras características del producto

REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO
Olor	Normal
Aspecto	Característico
pH	Característico

			Control ambiental	Negativo

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, NTC 1325, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021; Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000664 / 200002377 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000665 / 200002378 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000664 / 200002377** debe ser envasado en un recipiente de hojalata, 211*209*413 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 aséptico. Sistema Abre Fácil. **SAP 200000665 / 200002378** debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, 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 aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) 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	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 capitulo 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, 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 Enlatados Cárnicos

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira sistema HACCP como requisito de proveedor y se cambia la Res. Min Protección Social No 5109/05 a Res. Min Protección Social No 288/08.
3	Se adelanta ajuste a formato versión 3. Se retira Resolución Ministerio Protección Social No. 288/08 y se indica la aplicación de la Resolución Ministerio Protección Social No 333/11. Se retira requerimiento de ISO 9000 y se solicita sistema HACCP como requisito de proveedor. Se INCLUYE MARCO NORMATIVO: El producto debe cumplir con el Decreto 2162 de 1983, Decreto 2270 de 2012, Res. Min. Protección 2905 de 2007 y NTC 4433. Se incluye en requerimiento en vida útil: Se recibe en bodegas con máximo dos meses después de la fecha de producción. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos y nutricionales del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frías empacadas al vacío. Se incluye en el rotulado, la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005
5	Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a **PA-FO-75.** Eliminación de códigos SIC 37407 y 37417 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. En certificaciones se incluye solicitud el registro sanitario Vigente.
6	Se ajusta control de cambios eliminando el ítem 2 (actualización septiembre 10 de 2020) además se continua con el control de cambios que traía la actualización del 01 de septiembre de 2017 más los cambios realizados el día 10/09/2020. Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos", se ajusta requerimientos en vida útil.
7	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, se elimina de los requisitos normativos la Resolución 2905 de 2007 por encontrarse derogada y se modifica de la Resolución 2270 de 2012, a Decreto 2270 de 2012. *Cambios realizados por IMRC / agosto 2021.*
8	Se incluyen códigos SAP 200002377 lata por 360 gr y 200002378 lata por 150 gr, códigos que aplican para comedores, teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022.*
9	Se ajusta parámetro de Humedad, pasando de mínimo 9 a mínimo 14, parámetro graso de máx. 12 a máx. 28 y el parámetro almidón de máx. 6 a máx. 3, de acuerdo con lo establecido en la NTC 1325 y se incluye esta norma en los requisitos normativos. *Cambios realizados por JPMR Junio/2022.*
10	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, se retiran La prueba de Esterilidad Comercial Según NTC 4433. Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, Requisitos Microbiológicos 5,14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluyo el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<table>
<tr><td></td><td>En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>En Requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto "Debe cumplir con la información nutricional del producto" teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.

En requisitos Microbiologicos se incluyen Requisitos de la NTC 4433 Esterilidad Comercial de alimentos:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE PERMITIDO</th></tr>
<tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Microorganismos mesófilos anaerobios</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Microorganismos termófilos aerobios</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Microorganismos termófilos anaerobios</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>Satisfactoria</td></tr>
<tr><td colspan="2">NTC 4433 – Esterilidad comercial en alimentos</td></tr>
</table>
Se cambian los Requisitos Microbiológicos 5,14 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente Res 1407 de 2022
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr>
</table>
Por los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 2195 de 2010.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>Aceptación</th><th>Rechazo</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td>Estéril comercialmente</td><td>No estéril comercialmente</td></tr>
<tr><td colspan="5">Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, algunos vegetales, guisados, sopas).</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se retira la Resolucion 1407 de 2022 y se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. *Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.*</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
En requisitos fisicoquímicos se actualiza el % humedad de 76 a 86 como valor máximo, de acuerdo a la NTC 1325. *Cambios realizados por MCRG, marzo 2025.*</td></tr>
</table>

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

148 – 149

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

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA DE TOMATE**

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

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

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

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

Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:

Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250

Requisitos Microbiológicos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

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

1

Versión Inicial.

2

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

Se ajustan los requisito fisicoquímicos así:

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

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

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

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

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

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

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

Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)

3

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

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos totales fracción en masa (%)	20	-
Sólidos solubles por refractometro a 20°C	31	-

Características	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por refractometro	20	
Sólidos totales en % (peso)	31	30

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

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesófilos / g	200
NMP - Coliformes fecales / g	<3
NMP - Coliformes totales / g	<3
Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10
Recuento Mohos y levaduras / g	20
Recuento de Mohos (Hilas-Howard) máximo 40%	Campos

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

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

4

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

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

9

Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

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

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

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

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

10

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

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

11

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

ANTES

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales, fracción de masa (%)	31.0	–
Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	20.0	–
Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.05	–
pH a 20°C	–	4.3
Consistencia Bostwick, en 30 s a 20°C	–	7.0
Cloruro de sodio, fracción en masa, en %	–	4.0
Colorantes, solo en mezcla (ppm)	–	250

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

DESPUES

Requisito	Límite Mínimo	Límite Máximo
Sólidos totales, fracción de masa, en %	31	
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	20	
pH a 20°C		4.3
Cloruro de sodio (NaCl), Fracción en masa, en %	[illegible]	4.0
Consistencia Bostwick, en 30 s a 20 °C		7.0
Acidez expresada como ácido acético, Fracción de masa, en %	0.05	

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

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

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

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

150

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

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA NEGRA**

150

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteina Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisito | Mínimo | Máximo pH a 20°C | | 4.0 *Requisitos fisicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

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

Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

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

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

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

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

<table>
<tr><td>2</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiológicos y complementarios.
Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.
Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Solidos solubles en requisitos fisicoquimicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logistico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se actualizan requisitos fisicoquimicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 4305, así mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 repetido. Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000682 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305
<table>
<tr><th>Requisitos microbiologicos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g (coagulasa)</td><td>3</td><td>< 100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en NMP, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>50</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Enterobacterias, UFC/g (*)
(*) se aplica para medición de amplificación de bacterias dictas</td><td>3</td><td>300</td><td>1 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td>3</td><td><100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp /25g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01
Se cambia en presentación de producto galones por unidad
<table>
<tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

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

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

151

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

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

151

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

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

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

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

Requisitos Microbiológicos

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

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

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

La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Otras caracteristicas del producto

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

		Límites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización) Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242/2013, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y demás que la adicione, sustituya o modifique La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o

	Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste a formato de GP 1000:2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor:(O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico, Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones 'Certificación Expedida por INVIMA. "
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el empaque se incluye: "*...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)*", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

	Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
8	Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logistico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.
9	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica para comedores), teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se retira de las condiciones de transporte la opción *"Favorable con Requerimientos"* y se deja solo Favorable. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
10	Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0.
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa- NTC 4433 PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL PARÁMETROS | n | | Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios | 5 | PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9,6 Productos de la pesca en conserva REQUISITO | n | c | m | M Prueba de esterilidad Comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
12	En producto/nombre se cambia de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria". En rotulado se agrega el texto "y demás que la adicione, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*
14	Se actualiza formato PA-FO-75 a version 03. Se actualiza tabla requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la NTC 1242/2013, adicional presetaba error en la unidad de medida en el componente histamina Antes Componente | Valores Mínimo Máximo Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base Húmeda. | - 50% Cloruros como cloruro de sodio %m/m. | - 3 Gas sulfídrico como H_2S | Negativo Histamina (mg/Kg). | - 5,0 Despues REQUISITO | LIMITES Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max. | 50 Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max | 3 Gas sulfídrico como H_2S | Negativo Histamina, mg/100g. Max. | 5 Se actualiza la referencia normativa de la tabla de requisitos fisicoquimicos. Se incluye año de la NTC 1242 en requisitos normativos. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE**

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

152

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**VINAGRE BLANCO**

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

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

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

Requisitos fisicoquímicos del vinagre, NTC – 2188/2012

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

Metales Pesados	Limite máximo en mg/kg
Arsénico	0,5
Plomo	0,5
Mercurio	0.05
Metanol	0,01 (% m/vol)

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

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 2188. Resolución del Ministerio de Protección Social 775/2008. Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja * 4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja * 12 Unidades (valido sólo para la Regional Centro-Leticia **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002769 vinagre galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 810 de 2021.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o 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). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

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

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

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

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