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.

Requisitos	Máximo	Mínimo
Indice de refracción a 40°C	1,476	1,448
Materia insaponificable, en % en fracción en masa	1,5	-
Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa	0,1	-
Índice de peroxido, Milequivalentes de oxigeno peróxido /Kg • En fabrica • Fuera de fabrica	 1 5	 - -
Humedad y material volátil, en % de fracción en masa	0,05	-
Impurezas insolubles, en % de fracción en masa	0,05	
Contenido de jabon residual	Negativo	
Contenido de aceite mineral	Negativa	

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	**Máximos**
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos mil equivalentes de oxigeno 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 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 caracteristicas 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 giceridica del aceite.

		La mezcla debe estar estable en todos los pisos térmicos. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: <table><tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr></table> - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: <table><tr><th colspan="2">Contenidos Máximos</th></tr><tr><td>Suma de Dioxinas (EQT PCDD / F – OMS)</td><td>Suma de dioxinas y PCBS similares a las dipxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS)</td></tr><tr><td>0.75 pg / g grasa</td><td>1.5 pg / g grasa</td></tr></table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolucion 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 200002276 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 de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades fisicas 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.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolucion 333 de 2011 y Resolución 2508 de 2012. 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. Transporte en vehiculo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, 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 Capitulo VII de la Resolucion 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 Panaderia, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. Podrá 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos 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. Aceite de girasol **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) / 0.918 x=20°C / 0.923 x=20°C Índice de refracción (ND 25°C) / 1.472 / 1.475 Índice de saponificacion (mg KOH/g de aceite) / 188 / 194 Índice de yodo (Wijs) / 118 / 141 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15 Aceite de maíz **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) / 0.917 x=20°C / 0.925 x=20°C Índice de refracción (ND 25°C) / 1.465 / 1.468 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) / 187 / 195 Índice de yodo (Wijs) / 103 / 135 Materia insaponificable g/kg / ≤ 25 Aceite de soya **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) / 0.919 x=20°C / 0.925 x=20°C Índice de refracción a 40 °C / 1.466 / 1.470 Índice de saponificacion (mg KOH/g de aceite) / 189 / 195 Índice de yodo (Wijs) / 124 / 139 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15
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 códigos SAP en productos. Se adiciones características de calidad mediante tabla **Características de calidad para aceites vegetales** **Requisitos** / **Máximos** Humedad y Materia volátil (105°C) / 0.2 % Impurezas insolubles / 0.05 % Contenido de Jabón / Negativo Índice 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 % 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 / 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: Contenidos Máximos Suma de Dioxinas (EQT PCDD / F – OMS) / Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS) 0.75 pg / g grasa / 1.5 pg / g grasa 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 Panadería, 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 Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses.
7	En certificaciones se adiciona opción 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 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.
9	Se modifica el código 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 logístico del mercado. 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.
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 200002369 correspondiente a la presentación * 900 ml, teniendo en cuenta que se generó FTP nueva para este producto, se incluye en otras características 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 fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite", Cambios realizados por JPMR / Dic 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 DIC 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	23 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC 2021	