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

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

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, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Aerobios mesofilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli (9	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	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 características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.
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 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml-Six Pack
	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 la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en 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:	**Enero 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0,5 mg/lt	1.0 mg/lt
Cloro total	0.6 mg/lt	1.2 mg/lt

- Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
- En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115:2007
- En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años."

Cambios realizados por DASR enero de 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	18 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Ponguta Castro	18 ENE 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Bibiana Peña Rincon	18 ENE 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 ENE 2024	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	18 ENE 2024	

	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:	**Enero 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

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

ANTES

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor		Inobjetable
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	200
pH		6.5-9.0

DESPUÉS

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

- Se realiza actualización de requisitos microbiológicos de acuerdo a la Requisitos tomados de la resolución 1407 de 2022 del item 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera:

ANTES

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

DESPUES

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

- En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado "y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla:

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

PRODUCTO / NOMBRE	AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución 2115: 2007 o aquella que la derogue, modifique o adicione

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

Datos tomados del cuadro N° 1 de la Res. 2115 de 2007

Requisitos Microbiológicos

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

Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del item 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada [8]

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

		distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro. Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Resolución Min. Salud 12186 de 1991**

	Mínimo	Máximo
Ozono	0.2 mg/lt	0.5 mg/lt

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001128 El contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 El contenido neto del producto debe ser de 300ml. SAP 200000017 El contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 El contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 El contenido neto del producto debe ser de 600ml. SAP 200001134 El contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 El contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 El contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 El contenido neto del producto debe ser de 20 L. El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución 2115:2007

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

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

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml</td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020.
En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012.
Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01
Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml
Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml
Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml
Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml
Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa
Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Fecha de modificación: 09/01/2024.

- En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así:

ANTES
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos UFC/Ml</td><td>10</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras UF/mL</td><td>10</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos en UFC/mL</td><td>0</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td></td><td>-</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.

DESPUÉS
<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>—</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli (9</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>—</td></tr>
<tr><td>Esporas clostridium sulfito reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td></td></tr>
</table>
Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Table 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.

- El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
- En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack".
- En ítem de certificaciones, se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años" Cambios realizados por DASR enero de 2024.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	18 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Ponguta Castro	18 ENE 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Bibiana Peña Rincon	18 ENE 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 ENE 2024	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	18 ENE 2024	

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

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

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

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

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor		Inobjetable
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2
Solidos totales	Mg/L	200
pH		6.5-9.0

Requisitos Microbiológicos		n	M	M	c
	NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0
	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0
	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0
	Resolución Min. Salud 12186 de 1991				
Requisitos Nutricionales	No Aplica				

	Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las caracteristicas originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Minimo** / **Máximo** Cloro residual libre: **0,5 mg/lt** – **1.0 mg/lt** Cloro total: **0.6 mg/lt** – **1.2 mg/lt** Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. **Minimo** / **Máximo** Ozono: 0.2 mg/lt – 0.5 mg/lt Resolución Min. Salud 12186 de 1991
	Contenido	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5,5 a 6 L SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml
	Requisitos Normativos	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991.Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las

		indicaciones de la NTC 3205. Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm Emp. Héctor Vargas Rodriguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

PROCESO					
	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		NECTAR DE FRUTA
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	14933 / 200000395
	Clasificación	Bebida Sabores Surtidos
	Descripción del Producto	Producto elaborado con jugo, pulpa o concentrado de frutas adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, aguar y aditivos permitidos
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:

COMPONENTES	VALORES MIN	MAX
Solidos solubles por lectura refractometra a 20ºC	10%	_
pH a 20ºC	2,5%	_
Acidez (acido citrico)	0,2%	_

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio cuando este tiene una duraciòn màxima de 30 dìas:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesofilos/cm3	3	1000	3000	1
NMP Coliformes totales/cm3	3	9	29	1
NMP Coliformes Fecales	3	<3	_	0
RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	_	0
Recuento de hongos y levaduras	3	100	200	1

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio cuando este tiene una duraciòn mayor de 30 dìas:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento de microorganismos mesofilos/cm3	3	100	300	1
NMP Coliformes totales/cm3	3	<3	_	0
NMP Coliformes Fecales	3	<3	_	0
RTO Esporas Clostridium sulfito reductor	3	<10	_	1
Recuento de hongos y levaduras	3	10	100	1

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	Contenido màximo de metales pesados:

Metal	Limite máximo en mg/Kg.
Contenido de cobre	10
contenido de plomo	2
Contenido de arsenico	0,1
Contenido de Estaño	150

	Contenido	200 cc
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC5468 (ultima actualización), Resolución Ministerio de Protección Social 7992 de 1991
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Botella de vidrio X 200 cc. En Bandeja de cartón recubierta por una película plástica termoencogible por 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Recipientes de vidrio con taparosca metálica de cierre hermético.El producto debe entregarse en Bandeja de cartón recubierta por una película plástica termoencogible por 24 unidades
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	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 mas de un (1) mes de empacado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		MAYO DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos y complementarios. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas,Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificaciòn Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye codigo SAP. Se retira los requimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2 : En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.

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

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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** °Brix / 10 / – pH a 20°C / – / 4 Acidez como Acido Cítrico / 0,1 / – Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento microorganismos mesofilos/cm³ / 3 / 1000 / 3000 / 1 NMP - Coliformes Totales/cm³ / 3 / 9 / 29 / 1 NMP - Coliformes fecales/cm³ / 3 / <3 / – / 0 RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³ / 3 / <10 / – / 0 Recuento Hongos y levaduras/cm³ / 3 / 100 / 200 / 1 Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
	Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

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

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	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET

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

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

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000388 Contenido neto mínimo de 237 ml SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto mínimo de 300 ml SAP 200002097 Contenido neto mínimo de 400 ml SAP 200000389 / SAP 200000902 Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200000390 Contenido neto mínimo de 1000 ml. SAP 200001126 Contenido neto mínimo de 2000 ml. SAP 200000391 / SAP 200001817 Contenido neto mínimo de 2500 ml

		SAP 200001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas; El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Oct/21.*

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES – La unión de nuestras Fuerzas	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Especificación
Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5
CO_2, mínimo, expresado como: Volumen de CO_2 $gCo2/ dm^3$	 2.0 4.0
Proteína expresada como % m/v. mínimo	0.2
Plomo, expresado como Pb (mg/dm^3) máximo.	0.1
Cobre, expresado como Cu (mg/dm^3) máximo.	1.0
Zinc, expresado como ZN (mg/dm^3) máximo.	1.0
Arsénico, expresado como As (mg/dm^3) máximo.	0.1

Requisitos fisicoquímicos de la malta. NTC 4474

Requisitos Microbiológicos			

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	N/A
	Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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