

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02		Página 1 de 4
		FECHA:	23	04
				

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET																				
REQUISITOS GENERALES	Código	200000388 / 200001124 / 200002097 / 200000389 / 200000902 200000390 / 200001126 / 200000391 / 200001817 / 200001842 / 200002401 / 200002527																				
	Clasificación	Jugos																				
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.																				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Parámetros</th> </tr> <tr> <th>Minimo</th> <th>Maximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td></td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido citrico en %</td> <td>0,2</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos	Parámetros		Minimo	Maximo	Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10		pH a 20 °C		4,0	Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2						
		Requisitos	Parámetros																			
			Minimo	Maximo																		
		Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10																			
pH a 20 °C		4,0																				
Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2																					
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar																						
Tabla 14. Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10³ ufc/g</td> <td>3x10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>2x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
	REQUISITO	n	c	m	M																	
	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																	
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																		
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																		
Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022																						
Requisitos Nutricionales	No aplica																					
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa																					
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.																				

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000388 Contenido neto mínimo de 237 ml SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto mínimo de 300 ml SAP 200002097 Contenido neto mínimo de 400 ml SAP 200000389 / SAP 200000902 Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200000390 Contenido neto mínimo de 1000 ml. SAP 200001126 Contenido neto mínimo de 2000 ml. SAP 200000391 / SAP 200001817 Contenido neto mínimo de 2500 ml SAP 200001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas; El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El 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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición

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

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

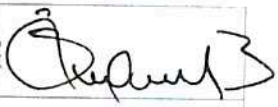
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

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

1	Versión Inicial.																																																																						
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR Oct/21.																																																																						
3	<p>Se incluye SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL.</p> <p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluyen los siguientes textos: Registro, permiso o notificación (según aplique) sanitario vigente y Cuando aplique, concepto sanitario correspondiente a la bodega del Comercializador y/o Distribuidor expedida por la autoridad sanitaria competente (Con fecha de expedición no superior a tres años y con concepto Favorable).</p> <p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2</p> <p>En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos:</p> <table><tr><td>Resolución</td><td>7992</td><td>de</td><td>1991</td></tr><tr><td>Párametro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td></td></tr><tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>—</td><td></td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td><td></td></tr><tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>—</td><td></td></tr></table> <p>Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013</p> <table><tr><td rowspan="2">Requisitos</td><td colspan="2">Parámetros</td></tr><tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix)</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td></td><td>4.0</td></tr><tr><td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td><td>0.2</td><td></td></tr><tr><td colspan="3">*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar</td></tr></table>	Resolución	7992	de	1991	Párametro	Mínimo	Máximo		°Brix	10	—		pH a 20°C	—	4		Acidez como Acido Citrico	0,1	—		Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix)	10		pH a 20 °C		4.0	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2		*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar																																			
Resolución	7992	de	1991																																																																				
Párametro	Mínimo	Máximo																																																																					
°Brix	10	—																																																																					
pH a 20°C	—	4																																																																					
Acidez como Acido Citrico	0,1	—																																																																					
Requisitos	Parámetros																																																																						
	Mínimo	Máximo																																																																					
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix)	10																																																																						
pH a 20 °C		4.0																																																																					
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2																																																																						
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar																																																																							
4	<p>En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022</p> <table><tr><td colspan="5">Resolución 7992 de 1991</td><td colspan="5">Resolución 1407 de 2022</td></tr><tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesófilos/cm³</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>3x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td><td>3</td><td>9</td><td>29</td><td>1</td><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td><td>3</td><td><3</td><td>—</td><td>0</td><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td><td>3</td><td><10</td><td>—</td><td>0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p> <p>En rotulado 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. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <p>En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013"</p> <p>Cambios realizados por MCRG – Ago 2024.</p>	Resolución 7992 de 1991					Resolución 1407 de 2022					Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M	Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	—	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	—	0						Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1					
Resolución 7992 de 1991					Resolución 1407 de 2022																																																																		
Requisito	n	m	M	c	REQUISITO	n	c	m	M																																																														
Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																																														
NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																																														
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	—	0	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																																														
RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	—	0																																																																			
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																																																																			

	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 Montanez Montenegro	27 AGO 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	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	