

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small></p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		 <p><small>Ministerio de la Defensa</small></p>
	Versión No. 01		Página 1 de 4		
	Fecha:	26	03	2021	

PRODUCTO / NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SECO
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000544 / SAP 200000545
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad <i>Triticum Durum</i> , 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 <i>Triticum Durum</i>), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>13.0</td></tr><tr><td>Ceniza (%)</td><td>-</td><td>1.20</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico (%)</td><td>-</td><td>0.45</td></tr><tr><td>Productos Grasos (%)</td><td>0.4</td><td>-</td></tr><tr><td>Colorantes Artificiales</td><td colspan="2">Negativo</td></tr></table> <div>Requisitos físicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991 *El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas</div>							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	
	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 Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <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 ⁽²⁰⁾ y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ 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> <div>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno</div>							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	--			
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 Nutricionales	<table><tr><th>Requisito</th><th>Unidad de expresión de los 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> <div>Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda</div>							Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g 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
Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g 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																														

	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.
----------------------------------	--

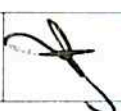
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por 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 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 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	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.</p> <p>Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO"</p> <p>Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542</p> <p>Se ajusta la clasificación del producto</p> <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991</p> <p>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.</p> <p>Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica.</p> <p>Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.</p>																																																			
5	<p>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 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</p> <p>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.</p>																																																			
6	<p>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 logístico 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.</p>																																																			
7	<p>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 "Semolatos de trigo (variedad <i>Triticum Durum</i>)". 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 biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</p>																																																			
8	<p>Se actualiza los requisitos microbiológicos: los requisitos establecidos por la resolución 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:</p> <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesofílicos</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>Estafilococo coagulasa positiva/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr></table> <table><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestra o clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos (²⁰) y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichi a Coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10ufc/g</td><td>--</td></tr></table> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno</p> <p>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"</p> <p>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</p> <p>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."</p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesofílicos	3	500000	1000000	1	NMP coliformes totales/g	3	43	150	1	NMP coliformes fecales/g	3	< 3	—	0	Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1	Estafilococo coagulasa positiva/g	3	100	200	1	Parámetro	Caso	Muestra o clase	n	c	m	M	Mohos (²⁰) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Escherichi a Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--
Requisitos	n	m	M	c																																																
Recuento de microorganismos mesofílicos	3	500000	1000000	1																																																
NMP coliformes totales/g	3	43	150	1																																																
NMP coliformes fecales/g	3	< 3	—	0																																																
Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1																																																
Estafilococo coagulasa positiva/g	3	100	200	1																																																
Parámetro	Caso	Muestra o clase	n	c	m	M																																														
Mohos (²⁰) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																														
Escherichi a Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--																																														

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

Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	
--------	------------------	---	-------------	---