PROCESO						
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS						
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS	Código: PA –FO– 75				Grupo Social y Empresarial de la Defensa
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión: No. 1	Página 1 de 3			
		Fecha:	12	07	2018	

PRODUCTO / NOMBRE	PANELA PULVERIZADA Y/O GRANULADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001345 / SAP 200001815
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Panela instantánea pulverizada deshidratada es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar, posteriormente reducción de su tamaño de partícula mediante trituradora o molino. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. No se permite el uso de azucares ni de miel procedente de ingenios azucareros. Compuesta por Jugo de caña de azúcar y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Panela granulada y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,74%	–
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	–	90%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	–
Cenizas, en %	1,0%	–
Humedad, en %	–	5,0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	–	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	–	0,1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Requisitos Fisicoquimicos de la panela granulada o en polvo – Resolución 779 de 2006

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

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

Requisitos microbiológicos NTC 1311: 2009

El producto debe estar libre de hongos, mohos, insectos y roedores.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener un diámetro de partícula de 2mm. No se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto.
	Contenido	SAP 200001345 Panela Pulverizada Bolsa x mínimo 250 gramos. SAP 200001815 Panela Pulverizada Bolsa x mínimo 500 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311.

EMPAQUE Y	Presentación del Producto	SAP 200001345 Unidad *250 g a 300g embalado en bulto *25 Kg. SAP 200001815 Unidad *500g embalado en Bulto *25 Kg

ROTULADO	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683/2012. El empaque secundario debe ser sacos de poliolefina x 25 Kilos
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Productores Paneleros (Trapiche). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Certificación de pago al fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan formato a PA-FO-75. Se retira SAP 200000522, en sacos de poliolefina por 50 Kilos, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg. Se modifica la solicitud de certificado de Paz y salvo al fomento panelero a Certificación de pago al fomento panelero.
3	Se ajusta control de cambios: eliminando información de cambios de la última fecha técnica actualizada (14 de Octubre de 2020), ya que traía cambios de panela granulada saborizada, por lo que se actualiza esta FTP con el historial de cambios que traía la FTP actualizada el 17 de enero de 2018 para el producto Panela pulverizada y/o granulada. Mas los cambios realizados en Octubre, excepto: "Se incluye el código SAP 200001498 bulto x 25 kg Reempacado x 1 kg." Dato que se elimina del historial ya que corresponde a código panela granulada y/o pulverizada Saborizada. Se modifica código 200001344 por código 200001815 Unidad *500g embalado en Bulto *25 Kg, Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. La información del empaque es modificada de acuerdo al cambio de las presentaciones de producto, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil, En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	

Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector Gral. 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	

PRODUCTO / NOMBRE	**PANELA SABORIZADA PULVERIZADA Y/O GRANULADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000837 / SAP 200001498
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Es la obtenida de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con adición de saborizantes permitidos por el Ministerio de la Protección Social, cualquiera que sea su forma y presentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición de saborizantes permitidos. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azucares reductores, expresados en glucosa, en %.	5.74%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%
Proteinas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	1.0%	-
Humedad, en %	-	5.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Requisitos fisicoquimicos Panela granulada o en polvo – Resolución 779 de 2006.

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

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

Requisitos microbiologicos Panela- NTC 1311

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus caracteristicas fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311. Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000837 Panela Saborizada Bolsa x mínimo 500 gramos. SAP 200001498 Panela Saborizada Bolsa x mínimo 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000837 Unidad *500g embalado en caja *40 Unidades, Debe ser reempacado en sacos de poliolefina por 25 Kilos. SAP 200001498 Unidad *1000g embalado en bulto *25 Kg, Debe ser embalado en sacos de poliolefina por 25 Kilos. El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683/2012
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Productores Paneleros (Trapiche). • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. • Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). • Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela". • 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 le adiciona los requisitos establecidos en la Resolución 779 de 2006 y Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Se retira el zipper y flexografia al empaque, se cambia presentación al SIC 24332 de granel a reempaque por 1000 g. Se retira condición de declaración de Fecha de Vencimiento y requisito de norma técnica NTC 512-

<table>
<tr><td></td><td>1.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se hace cambio en la condiciones de embalaje a declaración de fecha de fabricación y aclarar condiciones de embalaje.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se cambian requisitos fisicoquímicos del producto de acuerdo a resolución 779 de 2006. Se incluye el requisito de que no se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se ajustan requisitos fisicoquímicos.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se incluye el requisito de que no se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se cambia la fecha de vencimiento de 24 meses a 12 meses de vida útil. Se retira Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se adiciona en os términos de vida útil : y entrega con fecha de producción no mayor a un (1) mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento. Se baja 50 gramos sobre la presentación de código SIC 37400.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajustan códigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en códigos SAP. Se incluye palabra de mínimo en contenido. Se incluye dentro de los Requisitos Microbiológicos: "El producto debe estar libre de hongos, mohos, insectos y roedores" y a su vez se ajustan las los parámetros microbiológicos según la NTC 1311.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mesofilos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td><td>Recuento de hongos y levaduras,/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>2</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.
Se ajusta el Nombre de PANELA GRANULADA SABORIZADA a PANELA PULVERIZADA Y/O GRANULADA SABORIZADA y la Clasificación de PULVERIZADA SABORIZADA a PANELA.
Se ajusta la Descripción del Producto, los Ingredientes, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006.
Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras, /gr</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>2</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td><td>5</td><td>50</td><td>150</td><td>2</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se actualizan formato a PA-FO-75.
Se retiran códigos SIC 23473 y SIC 37401 por no estar en uso en la entidad.
Se modifica la solicitud de certificado de Paz y salvo al fomento panelero a Certificación de pago.
Se incluye el código SAP 200001498 bulto x 25 Kg Reempacado x 1 Kg.
Se retira el código SAP 200000524 Panela Saborizada paca x 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Cambio de formato de GAB-PSC-FO-02 al formato PA- FO.75.
En certificaciones se adiciona el registro sanitario del producto.
Se modifica código SAP 200000524 panela pulverizada x kg, por 200001498 panela pulverizada x kg.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se ajusta control de cambios: Eliminando información de cambios de la última fecha técnica actualizada el día 25 de Noviembre de 2020, ya que traía cambios de panela y panela granulada sin sabor, por lo que se continua el historial en esta FTP con el historial de cambios que traía la FTP actualizada el 14 octubre 2020 para el producto Panela saborizada pulverizada y/o granulada. Más los cambios que se realizaron en el mes de Noviembre.
Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la información de vida útil y empaque cambiada por error de digitación. Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01
En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	

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

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**AVENA SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347
	Clasificación	AVENA
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Requisitos** / **Límite máximo** Humedad, en fracción de masa expresada como % — 5.0 pH en producto reconstituido — 4.2 Nota: los resultados obtenidos para el contenido de humedad se expresa en fracción de masa según el sistema internacional de unidades, le cual dice: "fracción en nada de B, WB: Esta cantidad se expresa frecuentemente Requisitos fisicoquímicos tomados de la tabla 1 de la NTC 5767/2010
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras — 5 — 2 — 10^3 ufc/g — $2x10^3$ ufc/g Escherichia coli — 5 — 0 — < 10 ufc/g — --- Bacillus cereus — 5 — 2 — $3x10^2$ ufc/g — 10^3 ufc/g Salmonella spp — 5 — 0 — Ausencia/25g — --- Requisitos Microbiológicos. 7.7 harinas y mezclas precocidas. Resolución 1407 de 2022.
	Requisitos Nutricionales	Ninguno.
	Otras caracteristicas del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5767/2010, NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001713 Bolsa x 500 gramos. SAP 200000347 Tarro x 450 gramos. SAP 200002284 Bolsa x 250 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas. SAP 200000347 Caja *24 Tarros. SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas. SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. - Podrá presentar certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena) y/o certificado ISO 9001 vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

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

1	Versión Inicial.
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte /certificado favorable Vigente).
3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteina de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.
4	Se actualizan requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la naturaleza del producto.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBNE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. 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 garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En Ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.
6	Inclusión Código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El manual de Buenas prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser certificado por la persona de calidad con Tarjeta Profesional. NOTA 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se adiciona certificación de calidad ISO 9000.
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira códigos SIC donde se menciona. Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Articulos en SAP Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así: COMPONENTE / VALORES Min Max Cenizas (%) 1 2 Carbohidratos (%) 58 70 a Requisitos / Mínimo / Máximo Proteína 7.5 21 Cenizas 1.5 2.5 Grasas 6.1 9 Actividad enzimática Negativa después de 1 min Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 En otras caracteristicas del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)". En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997. En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.
9	En otras caracteristicas del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de Protección Social de plaguicidas.
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.
11	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el dia 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricación", También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.
12	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160 Tabla 2

Requisitos	*n*	*c*	*m*	*M*
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1 000
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-
Deteccion e identificacion de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-
Recuento de bacterias aerobias mesofilas. (UFC/g)	3	1	5 000	20 000

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022. 7,7 Harinas y mezclas precocidas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 Ufc/g	$2x10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---
Bacillus cereus	5	1	$3x10^2$ Ufc/g	10^3 Ufc/g
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---

	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
13	Se corrije tabla de requisitos microbilogicos de la resolucion 1407 de 2022. En el requisitos Bacillus Cereus asi: REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^3 Ufc/g | $2x10^3$ Ufc/g Escherichia Coli | 5 | 0 | < 10 Ufc/g | --- Bacillus cereus | 5 | 1 | $3x10^2$ Ufc/g | 10^3 Ufc/g Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^3 Ufc/g | $2x10^3$ Ufc/g Escherichia Coli | 5 | 0 | < 10 Ufc/g | --- Bacillus cereus | 5 | 2 | $3x10^2$ Ufc/g | 10^3 Ufc/g Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g |
14	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, teniendo en cuenta que los requsitos exigios eran de materia prima y por ende no se garantiza el estado fisicoquimico del producto, por lo anterior queda asi: **ANTES** REQUISITO | MÍNIMO | MÁXIMO Ácidos grasos libres en base seca (%) | - | - Humedad (%) | - | - Proteína (%) | 10.5 | - Cenizas (%) | - | - Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | - Grasas (%) | 6.0 | - Fibra cruda (%) | - | - Actividad enzimática | Negativa después de 15 min | - Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160 **DESPUES** REQUISITO | MÍNIMO | MÁXIMO Ácidos grasos libres en base seca (%) | - | - Humedad (%) | - | - Proteína (%) | 10.5 | - Cenizas (%) | - | - Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | - Grasas (%) | 6.0 | - Fibra cruda (%) | - | - Actividad enzimática | Negativa después de 15 min | - Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160 Se agrega palabra mínimo en vida útil para dar claridad de que este producto puede tener mayor vida útil a 12 meses sin embargo se garantiza producto fresco, con la segunda condición del apartado vida útil. En presentación del producto se elimina de todas las presentaciones la palabra "mínimo". En requisito rotulado se agrega texto "las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Se agrega NTC 5767/2010 en requisitos normativos Se dejan como opcional los atributos de calidad como HACCP, BPM/GPM, lo anterior obedece a que no son exigibles normativamente. *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	