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	**GALLETA SALADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000291 / SAP 200002364 / SAP 200002212
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

Componentes	Valores	
	Min	**Max**
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, 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. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE /	Presentación del	SAP 200000291 El producto debe tener un peso neto mínimo de 200

EMBALAJE Y ROTULADO	Producto	gramos SAP 200002364 El producto debe tener un peso neto mínimo de 188 gramos SAP 200002212 El producto debe tener un peso neto mínimo de 300 gramos X 3 tacos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000291 / SAP 200002364 Unidad de paquete por dos tacos con peso neto mínimo de 188 gramos o mínimo 200 gramos – Caja por 24 o 30 unidades. SAP 200002212 Unidad de paquete por tres tacos con peso neto mínimo de 300 gramos– Caja por 24 o 30 unidades. Las galletas se deben envolver en BOPP y reempacar en BOPP metalizado, el empaque debe asegurar su higiene y buena conservación, los materiales utilizados en el empaque deben ser atóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio 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 mínima de ocho (08) meses contados a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.
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 (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - 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:	**FEBRERO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos calores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.

4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protpección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	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 categoria a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. Se ajusta peso total no por minino en un taco 300 g.
6	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo de 300 gr a 200 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
7	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molienda" a "Confiteria" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquimicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado." Y se ajusta asi: "*El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción.*" – Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
8	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. En información del empaque se modifica requerimientos. Se ajusta requerimientos de vida útil.
9	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP para presentación mínimo 188 gr. Se incluye presentación "*peso neto del producto a mínimo 188 gramos*", teniendo en cuenta las presentaciones existentes en el mercado ajustando así el contenido y presentación del producto. *Cambios realizados por JPMR Abr - 2021*
10	Se Incluye Código SAP 200002212, galleta salada min 300 g x 3 tacos, por lo cual se ajustan requerimientos en presentación y empaque. En certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC Dic - 2021*
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2 Requisito | n | m | M | c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g | 3 | 1000 | 5 000 | 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g | 3 | <10 | 10 | 1 Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g | 3 | <10 | - | 1 Recuento mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g | 3 | <10 | - | 0 Recuento Bacillus cereus, UFC/g | 3 | 10 | 100 | 1 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7.9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 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 item 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 item de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
12	En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. *Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

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	**ALIMENTO GRANULADO A BASE DE MALTA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001102 / SAP 200001595 / SAP 200000034
	Clasificación	CHOCOLATE
	Descripción del Producto	Mezcla granulada para preparar bebida, elaborada a partir de malta, azúcar, cocoa, lecitina de soya, regulador de acidez.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Extracto de malta, sólidos lácteos (Leche Entera y/o descremada en polvo y/o Suero de leche en polvo), cocoa en polvo, lecitina de soya, regulador de acidez, vitaminas y minerales. Puede contener: maltitol, azúcar o glucosa y demás ingredientes permitidos por la normatividad vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros que se deben reportar en análisis de laboratorio: **REQUISITOS** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad (%) / - / 4,0 Tiempo de instantaneidad (segundos) / - / 30 Contenidos de azúcar (%) / - / 71 Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización). Debe tener maximo 9% en el contenido de grasa de cacao (%)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / - Requisitos Microbiológicos 6.1 Cacao en polvo o cocoa. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Bebida granulada. El producto debe cumplir con las vitaminas y minerales enunciados en la etiqueta los cuales deben ser cuantitativamente verificables.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 518, NTC 3619, 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 200001102 Unidad *200g embalado en caja *12 Unidades SAP 200001595 Unidad *250g embalado en caja *16 Bolsas. SAP 200000034 Unidad *400g embalado en caja *12 Unidades.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001595 Producto debe ser empacado en bolsa de estructura laminado PET+ Aluminio Foil + PEBD o laminado PET+ PET metalizado + PEBD. SAP 200001102 y SAP 200000034 Producto debe ser envasado en lata hojalata estañada, con "taps peel off" y tapa plástica.

	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, 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	LATA: El producto requiere una vida útil, de mínimo 17 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 2 meses después de la fecha de fabricación. BOLSA: El producto requiere una vida útil, de mínimo 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 2 meses después de la 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	– Acta de visita sanitaria (IVC) – Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). – Registro sanitario. – No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000. – No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente. – 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:	**FEBRERO 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se cambia requisito especifico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación y se adiciona requisito de registro sanitario.
3	Se incluye requisito de cumplimiento de Res. Min. Protección social 333 de 2011, se actualizan requisitos fisicoquímicos del producto.
4	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 Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificacion Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.
5	Se retira requisito de Certificación FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
6	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

	la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona código SAP. Se ajusta tipo de envase o empaque de acuerdo al contenido del producto. Se adelanta ajuste de las condiciones de en la presentación de 200 gramos pasa a 250 gramos y la presentación de bolsa de 400 gramos pasa a hojalata de 400 gramos por que el mercado no cuenta con una presentación de bolsa.
7	Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de productos. Se incluye la presentación de 200 gramos en lata y se ajustan todos los items correspondientes a este contenido. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 518. Se incluyen los ingredientes y la vida útil de la presentación en bolsa.
8	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el Sistema SAP. Se incluye en los requisitos normativos la Resolución del Ministerio de Protección Social No 1511 de 2011. Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano y se retira "cumplir con las vitaminas y minerales enunciados en la etiqueta, los cuales deben ser cuantitativamente verificables", debido a que no es un requisito normativo, sino técnico que debe cumplir de acuerdo a la Resolución 333 de 2011 y está enunciada en el Rotulado. Se ajustaron los requisitos fisicoquímicos en los parámetros de contenido de grasa de cacao de 8% a 4% mínimo, contenido de azúcar de 68% mínimo a 71%, se incluye humedad 5% máxima, de conformidad con la NTC 518 y Resolución 1511 /2011. Así: Parámetro — Mínimo Proteína (g) — 10 Carbohidratos Totales (g) — 68 Grasa (g) — 8 Vitamina C (mg) — 61 Vitamina B6 (mg) — 1.7 Vitamina B12 (mg) — 1.7 Fosforo (mg) — 540 Hierro (mg) — 13 Calcio (mg) — 540 a Parámetro — Mínimo — Máximo Humedad — - — 5 Contenido de grasa de cacao — 4% — - Contenido de azúcar — - — 71%
9	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Bebidas" a "Chocolate", según clasificación en Sistema SAP. En ingredientes se adiciona sólidos lácteos (Leche Entera en Polvo y/o Suero de leche en polvo). Se cambian parámetros fisicoquímicos basado en actualización NTC 518, y en CODEX STAN 105-1981 Parámetro — Mínimo — Máximo Humedad — - — 5 Contenido de grasa de cacao — 4% — - Contenido de azucar — - — 71% a Parámetro — Mínimo — Máximo Humedad — — 7% m/m Contenido de grasa — 8% — Contenido de azúcar — — 71% En requisitos de empaque se adiciona: laminado PET+ PET metalizado + PEBD. En certificaciones comitente vendedor, se adiciona como requisito Certificación HACCP.
10	Se corrige en cabecera, código SAP, se cambia de 200000032 a 200000034, Se ajusta en parámetros fisicoquímicos. porcentaje mínimo de contenido de grasa de cacao a 3%, ya que el producto que su ingrediente principal es la malta. En ingredientes se adiciona entre los ingredientes los elementos maltitol y glucosa, por las caracteristicas que le agregan al producto final. En rotulado se adiciona requisito: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificaciones se adiciona requisitos ISO 22000/ FSSC 22000, todo esto en cuanto a las certificaciones de inocuidad de los alimentos.
11	Se incluye en certificaciones la solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria según aplique vigente.
12	Se modifica código SAP 200001098 alimento granulado base malta * 250 G por SAP 200001595 alimento granulado base malta * 250 g
13	Se ajusta control de cambios adicionando el ítem 11 (actualización septiembre 10 de 2020) y se continúa con los cambios realizados el día 25/11/2020. Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado, Se completa la información de transporte y almacenamiento, se corrige código en empaque se cambia 200001098 por 200001595. Se ajusta los requerimientos de vida útil.
14	Se actualiza formato Código PA-FO-75 versión 1 En el Ítem CERTIFICACION: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, BPM, ISO 9001 y se deja de carácter voluntario.
15	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos – Referencia: Tabla 2 - NTC 518: 2008 Microorganismo — n — c — m — M Recuento de microorganismos mesofilos. UFC g — 3 — 1 — 10.000 — 15.000 Recuento de coliformes en placa. UFC g — 3 — 1 — < 10 — 20 Recuento de E. Coli. UFC g — 3 — 0 — < 10 — – Recuento de Mohos y Levaduras. UFC g — 3 — 1 — 100 — 200 Detección de Salmonella spp. 25 g — 5 — 0 — 0 — - Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6.1 Cacao en polvo o cocoa, norma aplicable al producto REQUISITO — n — c — m — M

	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 item de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolucion 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
16	Fecha modificacion: 10/01/2024. - Se actualiza el formato Código PA-FO-75 versión 1, ya que no se visualizaba el texto de encabezado (continua Ficha Técnica de Producto... ALIMENTO GRANULADO A BASE DE MALTA). - en ingredientes se elimina texto "El producto puede contener:" con el fin de dar cumplimiento a los ingredientes minimos que debe contener el producto y se agrega al final el texto "Puede contener: maltitol, azúcar o glucosa" y se agrega el texto "y demás ingredientes permitidos por la normatividad vigente" - En requisitos fisicoquimicos se actualizan parametros de acuero a la NTC 3619 (cuarta actualización) de la siguiente manera: **ANTES** Parametro | Mínimo | Máximo Humecad | | 7% m/m Contenido de Grasa | 3% | Contenido de Azucar | | 71% **DESPUES** REQUISITOS | Mínimo | Máximo Humedad (%) | - | 4.0 Tiempo de instantaneidad (segundos) | - | 30 Contenidos de azúcar (%) | - | 71 Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualizacion) - El Contenido de grasa de cacao (%) se deja que debe tener minimo 9% - En requisitos normativos se agregró la NTC 3619 (cuarta actualización) - En certificaciones se agrega que el concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente debe estar expediida con fecha no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Se deja como requisito el Registro sanitaio y se suprime "permiso o notificación Sanitaria del producto" lo anterior para el aseguramento de la calidad de este. *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*
17	- En requisitos fisicoquimicos teniendo en cuenta el comité del 18/01/2024 por error de digitacion se dejó la plabra minimo en el texto "el contenido de cacao debe ser minimo 9%", por lo tanto se corrige a maximo. - Teniendo en cuenta que este producto es de riesgo bajo para la salud publica, se agrega en certifcadiones tambien la opcion de tener permiso o notificación Sanitaria del producto - En rotulado se agraga el texto "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	