PRODUCTO / NOMBRE	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001607 / SAP 200001049 / SAP 200002247/ SAP 200002486
	Clasificación	Harina de Trigo
	Descripción del Producto	Harina de Trigo: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo de granos de trigo común *Triticum aestivum L.*, o trigo ramificado, *Triticum compactum Host.*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Harina de Trigo Fortificada: Harina de trigo a la cual se le han agregado los micronutrientes en las cantidades especificadas en el Decreto No.1944 de 1996.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo y micronutrientes aceptables
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **PARÁMETROS** (**MÍNIMO** / **MÁXIMO**) Humedad en % — - / 14,5 Proteína (Nx5,7), fracción de masa en base seca — 7,0 / - *Requisitos fisicoquimicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** / **Caso** / **Muestreo clase** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras — 2 — 3 — 5 — 2 — $3*10^3$ Ufc/g — $5*10^3$ Ufc/g Escherichia Coli[1)] — 5 — 3 — 5 — 0 — 10Ufc/g — 10^2 Ufc/g Bacillus Cereus — 7 — 3 — 5 — 2 — $5*10^2$ Ufc/g — $1*10^3$ Ufc/g Salmonella Spp. — 10 — 2 — 5 — 0 — Ausencia/25 g — --- Requisitos microbiologicos de harinas y mezclas crudas (incluye salvadode trigo) Resolucion 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano, la harina de trigo deberá estar adicionada o añadida con la cantidad mínima de micronutrientes por cada kilo de harina, estipulados en el Decreto 1944 de 1996 La suma de aflatoxinas B_1, B_2; G_1 y G_2 no debe exceder el límite máximo:

		4,0 µg/Kg **METAL** / **LÍMITE MÁXIMO** Plomo, mg/kg: 0,2 Cadmio, mg/kg: 0,2 *Límites máximos de metales contaminantes - NTC 267 (Novena Actualización)*

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la resolución 1407 de 2022, el Decreto No.1944 de 1996 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001607** Unidad *500 gr embalada en paca *12 o 12,5 Kg **SAP 200002486** Unidad *1000 gr embalada en paca *12 Kg **SAP 200001049** Bulto X 12.5 Kilogramos **SAP 200002247** Bulto x 25 kilogramos
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200001607 / SAP 200002486** empacado en bolsa de polietileno baja densidad grado alimentario calibre 3.0 de primer uso. El empaque secundario debe ser bolsa de polietileno de alta densidad, el cual debe soportar el peso de las unidades y producto, debe garantizar que el producto se preserve hasta llegar al consumidor final. **SAP 200001049 / SAP 200002247**. El saco debe ser de poliolefina por 12,5 y 25 kilos, respectivamente y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023. Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) 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. El personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación y documentos requeridos de acuerdo al Capítulo III personal manipulador de alimentos de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o Notificación Sanitaria (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). • Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. • 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 acorde a la NTC 257 Harina de Trigo. 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 Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto.
3	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.
4	Se hace modificación de vida útil de 12 meses a 06 meses de vida útil, dando cumplimiento a la NTC 257
5	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 1 Kg.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajusta la descripción del producto de acuerdo al Decreto No.1944 de 1996 y a la NTC 267 Harina de Trigo. Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos y Otras características de acuerdo a la NTC 267 Harina de Trigo. Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de *Bacillus cereus*, NTC 4574, para detección de *Salmonella*, por ya estar contemplados dentro de la NTC267. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas, pero en alimentos de consumo animal.
7	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Trigo" se cambia descripción código 200001049 se cambia de Bolsa x 1000 gramos a Saco a granel x 12,5 Kg, ya que la presentación de 1000 gramos no se utiliza en la Entidad para las compras, se agrega código SIC 200002189 presentación x 25 Kg, se coloca en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos NTC 267 (Novena actualización), en otras características se listan requisitos para producto harina de trigo dentro de NTC 267. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En rotulado se adiciona: "El producto deberá contener en forma destacada la leyenda Harina de Trigo Fortificada con la declaración de las cantidades de los micronutrientes adicionados en miligramos por kilogramo (mg/kg) de harina", En certificaciones se adiciona requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente
8	Se elimina contenido y presentación del producto código SAP 200000353 de 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar cargar superiores a 25 kg.
9	Se modifican Códigos SAP 200002189 Harina de trigo Fortificada bulto * 25 kg por SAP 200002247, se modifica SAP 200000352 harina de trigo fortificada * lb por SAP 200001607.
10	Se modifica información de contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.
11	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "presentación" Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
12	Se incluye código SAP 200002486 Unidad *1000 gr por solicitud de la regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Abr/2022.*
13	Se cambia requisitos microbiológicos de la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022.

Requisitos	n	C	m	M
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	5	2	200000	300000
Recuento de *Escherichia coli* UFC/g	5	0	< 10	–
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	0	Ausencia	–
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000	5000
Recuento de *Bacillus cereus* UFC/g	5	2	500	1000

Requisitos microbiológicos - NTC 267: 2017 (Novena Actualización)

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	$3*10^3$ Ufc/g	$5*10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli[1]	5	3	5	0	10Ufc/g	10^2 Ufc/g
Bacillus Cereus	7	3	5	2	$5*10^2$ Ufc/g	$1*10^3$ Ufc/g
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	...

Requisitos microbiologicos de harina s y mezclas crudas (incluye salvadode trigo)

En requisitos normativos se cambian la NTC 267 de 2017 por la resolución 1407 de 2022 y se adiciona la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y se elimina la Resolución de Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Se adiciona 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".

	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 Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	