PRODUCTO / NOMBRE		ACEITE DE PALMA MEZCLA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002389 / SAP 200002390 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279 / SAP 200002506 / SAP 200002507
	Clasificación	ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros obtenidos de diferentes especies vegetales, el cual se utiliza en locaciones con clima frio y templado (normal). Mezcla de aceites vegetales de Oleína de palma y aceite de soya.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Oleína de Palma, Aceite de Soya, Antioxidante: BHT o TBHQ, Sinergista y antiespumante.
	Requisitos Fisicoquímicos	Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:

Características de Calidad para aceites vegetales:

REQUISITOS	MAXIMOS
Humedad y Materia Volátil (105°C)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05%
Contenido de jabón residual	Negativo
Índice de peróxidos, (meq O_2 / kg de aceite)	
Aceites refinados en Planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Acidez	0.10%

Resolución 2154 de 2012, Artículo 30. Características de calidad para Aceites Vegetales.

Requisitos fisicoquímicos para las mezclas de aceites vegetales comestibles para cada clima:

- **Para Aceite Clima Frio Mezcla 70% Soya /30% Oleína de Palma:**

(SAP 200002507 / SAP 200002389 / SAP 200002390)

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,467
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190,5	197,1
Índice de Yodo	103,6	116,5

Calculados para la mezcla 70/30 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

- **Para Aceite Clima Frio Mezcla 80% Soya /20% Oleína de Palma:**

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,464	1,468
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	190	196,4
Índice de Yodo	110,4	124

Calculados para la mezcla 80/20 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

- **Para Aceite Clima Templado Mezcla 40% Soya /60% Oleína de Palma:**

(SAP 200002506 / SAP 200002278 / SAP 200002177 / SAP 200002279)

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Índice de refracción (ND 40°)	1,461	1,464
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	192	199,2
Índice de Yodo	83,2	94

Calculados para la mezcla 40/60 partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleína de palma).

Requisitos Microbiológicos	No Aplica
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes porcentajes: - Clima Frio, Para Temperaturas Máximo hasta 17°C y aplican las siguientes mezclas: 30% oleína de palma – 70% aceite de soya o 20% oleína de palma – 80% aceite de soya - Clima Templado: Para Temperaturas entre 17°C y 24°C y aplica la siguiente mezcla: 60% oleína de palma – 40% aceite de soya - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - No exceder los límites máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o en la norma que la modifique, adicione o sustituya. - Deben cumplir con los límites máximos establecidos en las normas nacionales o en las del Codex Alimentarius para los contaminantes. - No debe contener sustancias extrañas que en el producto originen reacciones químicas, físicas o biológicas que generen características nocivas a la salud. - Debe ser limpio y sin sedimentos y exento de olores o sabores que indiquen alteración o contaminación del aceite. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes:

		<table><tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr><tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr><tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr><tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr></table> *Resolución 2154 de 2012 Articulo 50.* - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: <table><tr><th>Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS</th><th>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)</th></tr><tr><td>0.75 pg/g grasa</td><td>1.5 pg/g grasa</td></tr></table> Resolución 2154 de 2012 Articulo 51. Para aceites y grasas vegetales.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2154 de 2012, NTC 262, NTC 400, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**<u>Clima Frio Mezcla 80/20 o 70/30</u>** **SAP 200002389** Frasco *1000 ml embalado en caja *12 Unidades **SAP 200002390** Bidón x 20 Litros **SAP 200002507** Frasco * 900 ml embalado en caja *12 Unidades **<u>Clima Templado Mezcla 60/40</u>** **SAP 200002278** Frasco *1000 ml embalado en caja *12 Unidades **SAP 200002506** Frasco * 900 ml embalado en caja *12 Unidades **SAP 200002177** Frasco *3000 ml embalado en caja *6 Unidades de 3L **SAP 200002279** Bidón x 20 Litros
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al articulo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2508 de 2012, 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 minimo 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 vehiculo cerrado. Transporte en vehiculo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco.

	seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehiculo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. - Si el producto es entregado como materia prima en la Panaderia, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. - Certificación HACCP y/o FSSC 22000, expedida por la autoridad competente o ente certificador. - Podrá presentar de manera adicional certificación ISO 22000.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se retira de donde se menciona presentación 200000006, frasco de 500 ml, ya que este código se encuentra bloqueado para su uso en la Entidad. En certificaciones se adiciona opción de entregar certificación ISO 22000 y / o FSSC 22000.
3	En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricacion de éste producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicacion del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico) pero no debe estar certificado.
4	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se ajusta requerimientos 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.
5	Se ajusta información en Formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica el código SAP 200002060 Garrafa *1000ml por Codigo SAP 200002277 Frasco x 1000 ml, y código SAP 200002062 Bidón x 20 L por Código SAP 200002295 Bidón x 20 L, debido a cambio en la UMB en la codificación del producto. *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
6	De acuerdo al comportamiento de la caracteristica liquido en los diferentes pisos térmicos se toma decisión de tener codigos diferentes para los climas frio y templado, se adicionan Códigos para clima Frio. Se modifican Requisitos fisicoquimicos de acuerdo a los climas y la información en item otras caracteristicas, se adicionan códigos en la presentación del Producto. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*
7	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos de cada mezcla, calculando los valores partiendo de los parámetros establecidos en Res 2154 de 2012, NTC 254 (aceite de soya) y NTC 3748 (oleina de palma), se incluyen códigos SAP 200002505 para la presentación por 900 ml mezcla clima frio y SAP 200002504 para la presentación por 900 ml mezcla clima templado, se retira del item empaque el "empaque Plástico" y se deja como "empaque PET" toda vez que este material es más resistente a ruptura, se organizan las presentaciones de acuerdo con el clima para evitar confusiones al momento de leer la FTP. *Cambios realizados por JPMR / Junio 2022.*
8	• En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades fisicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior" se actualiza quedando asi: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus caracteristicas organolépticas, con tapa rosca plastica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al articulo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logistica de la entidad. • En rotulado se actualiza la normatividad que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o

	etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, por lo que se agrega la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se elimina la Resolución 333 de 2011. • En vida útil se agrega la palabra "mínimo" • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador del texto "podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador, en su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses, y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000" se elimina la palabra "podrá" y se deja como requisito de cumplimiento de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*
9	• Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina el texto "En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses". Y se deja como requisito de cumplimiento certificación HACCP y/o FSSC 22000, de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Y para el caso de la certificación ISO 22000 se deja como opcional. *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	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	

HOJA EN BLANCO