PRODUCTO / NOMBRE	ACEITE DE PALMA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002277 / SAP 200002061 / SAP 200002295.
	Clasificación	ACEITES
	Descripción del Producto	Aceite liquido comestible, obtenido por fraccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado, blanqueado y desodorizado. Aceite utilizado para clima caliente, para locaciones con temperatura ambiental superior a 24°C, se acepta mezclas de aceite hasta del 99% oleína de palma y 1% aceite de soya, con el fin de que el aceite presenta mayor estabilidad en dichos climas.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Aceite extraído del mesocarpio del fruto de la palma africana de aceite (*Elais guineensis*).
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Características de Calidad para aceites vegetales:

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

Resolución 2154 de 2012, Articulo 30

Para la oleína de Palma:

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa (x °C / agua a 20°C)	0.899 x=40°C	0.920 x=40°C
Índice de refracción (ND 40°)	1.458 a 40°C	1.460 a 40°C
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	194	202
Índice de yodo Wijs	≥ 56	
Materia Insaponificable (g / kg)	≤13	

Resolución 2154 de 2012, Articulo 25.

Requisitos Microbiológicos	NO APLICA
Requisitos Nutricionales	Según la Resolución 2154 de 2012 en cuanto al perfil de ácidos grasos que corresponda.
Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - 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:

Contaminante	Cantidades máximas
Hierro (Fe)	1.5 mg / kg
Cobre (Cu)	0.1 mg / kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / kg
Arsénico (As)	0.1 mg / kg

- Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes:

Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)
0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa

- En cuanto a la disposición del aceite usado (ACU) por cocción de alimentos deberá aplicarse la Resolución 316 de 2018, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2154 de 2012.Resolución 2674 de 2013.NTC 262 (Última Actualización).Resolución 316 de 2018. (Disposición ACU).

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002277 Unidad *1000 ml embalado en caja *12 Unidades SAP 200002061 Unidad *3000 ml embalado en caja *6 Unidades SAP 200002295 Bidón x 20 L
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características 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 artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases.
	Rotulado	Debe cumplir 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

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. 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. Transporte en vehículo 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 Vehículo, 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 Panadería, 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 fabricación de éste producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) pero no debe estar certificado.
4	Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico 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 Código 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. En el ítem Presentación, Se modifica la palabra Garrafas x Unidad. *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
6	Se ajusta información en Descripción para dar claridad aceite utilizado en ciudades con clima caliente, temperaturas posteriores a 24°C, se ajusta requisitos fisicoquímicos para oleína de palma basado en Artículo 25, Resolución 2154 de 2012. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*
7	• En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas 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 así: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características 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 artículo 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.*
8	• 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 **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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	