PRODUCTO / NOMBRE	ARROZ BLANCO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002283/ SAP 200001596 /SAP 200002280
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquel el cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Arroz Blanco Tipo I Grado 1 a Grado 2

Requisitos Fisicoquímicos:

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

REQUISITO	Mínimo (% Grado1)	Máximo (%Grado2)
Grano dañado por calor	0.1	1.5
Grano dañado total	2.5	4.0
Grano yesado	7.0	11.0
Grano rojo	0.5	2.0
Grano partido	5.0	12.0
Tipos de contraste	2.0	6.0

Tipo I: Arroz de grano largo, cuya relación longitud/anchura es de 3,0 o más.

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Humedad	14%

Requisitos específicos NTC 671:2022.

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)	n/a	3	5	0	<10 ufc/g	--

Requisitos microbiológicos de la resolución 1407 de 2022. Granos enteros y/o triturados

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Aflatoxinas Totales (B_1, B2, G_1, G2	20µ/Kg

Requisitos específicos NTC 671:2022

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 671:2022. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1407 de 2022

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002283 Bolsa *500g embalada en paca de 12.5 kg o 25 kg SAP 200001596 Bolsa *1000g embalada en paca de 15 o 25 Kg SAP 200002280 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002283** Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 1,5 de grado alimentario. **SAP 200001596** Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad calibre 2,0 de grado alimentario. **SAP 200002280** El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación y deben ser resistentes a las condiciones de almacenamiento, transporte y traslados requeridos para el producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del 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 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. ✓ 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se incluye requisito de aprobación del diseño del saco
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 671 Arroz Elaborado (Blanco) para Consumo. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011 para rotulado de producto. 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 asi garantizar la calidad en los procesos productos.
4	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 tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito de almacenamiento en un ambiente Seco

<table>
<tr><td></td><td>libre de humedad. Se retira requisito normativo: NTC 1255 Yuca para Consumo. Inclusión código SAP y adición código SIC 33624.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se ajustan códigos SAP de acuerdo a listado maestro de materiales.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se ajusta el código SIC de la presentación de libra de 21119 a 21189, según su correspondencia en el listado maestro de materiales.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se retira el código SIC 32988 y se integra al código SIC 21189 / SAP 200000989, ajustando el Contenido, la Presentación y el Empaque. En otras caracteristicas del producto se ajusta el porcentaje de grano partido y la definición de Tipo I, de acuerdo a la NTC 671. En el ítem vida útil se ajusta de doce (12) meses a ocho (8) meses ya que si se prolonga el almacenaje el producto se puede contaminar, así mismo se incluye el tiempo máximo para recibir en bodega.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.
Se ajusta el nombre de Arroz Blanco para consumo humano a Arroz Blanco
Se cambia la clasificación de Cereal a Granos
Se ajusta el requisito de Grano Partido de 5.0 a 8.0
Se retira del ítem empaque el calibre 3.0, por generar confusión en los oferentes.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Se retira código SIC, porque la Entidad solo utiliza códigos SAP en productos.
Se agrega Código 200002179 Bulto x 25 Kg, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se retira el código SAP 200000057 bulto por 50 kg a granel, debido a que la resolución 2400 de 1979 del Ministerio del trabajo y seguridad social, recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga en productos.
Se actualiza el código SAP 200000989, debido a que cambia de nombre a arroz blanco consumo * 1 Lb, con código SAP 200002283.
En requisitos normativos se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se modifican código SAP 200002179 arroz blanco bulto *25 k por SAP 200002280 arroz blanco * 25 k; cambia código SAP 200000955 arroz blanco fortificado * 1 kilo por SAP 200001596.Arroz blanco.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 20/02/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el dia 14/10/2020.
Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</td></tr>
<tr><td>13</td><td>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 ajustan requerimientos de empaque y 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.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se ajustan los requerimientos de calibre de empaque para presentaciones de 500 y 1000 gr, de acuerdo con materiales utilizados en el mercado. Cambios realizados por JPMR Nov21.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>En Requisitos Normativos, se incluye la Resolución 5109 de 2005.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>En requisitos microbiológicos "El producto debe encontrarse libre de hongos, fermentación o calentamiento", se cambia por los requisitos establecidos en la Res. 1407 de ítem 7.5 granos enteros y/o triturados
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>$3*10^3$ ufc/g</td><td>$5*10^3$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli [1]</td><td>n/a</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>--</td></tr>
</table>
Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022
En certificaciones fabricantes y comercializadores se agrega "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"</td></tr>
<tr><td>17</td><td>La tabla de otras caracteristicas del producto, se trasladan a requisitos fisicoquimicos.
Se ajusta el requisito de Grano Partido que está en el rango de 5.0 a 8.0 y se deja en 5.0 tal como lo indica la NTC 671/2021 para el tipo I grado 1. Cambios realizados por DASR Febrero de 2024.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
Se agregan en la tabla de requisitos fisico quimios todos los parámetros correspondientes al grado 2, teniendo así que los oferentes podrán presentar el productos arroz dentro del rango de los parámetros.
Se actualiza fecha de la Norma Técnica Colombiana (NTC 671/ 2022)
En requisitos nutricionales se elimina el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" teniendo en cuenta lo que aplique según la Res. 810/2021, ya que estos son declarados de acuerdo a lo que el producto aporte. Cambios realizados el 17 de Mayo de 2024 por DASR.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Se traslada de los requisitos fisicoquimicos el Contenido de contaminantes para el arroz tomados de la NTC 671/2022 a otras caracteristicas del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por DASR Ago 2024.</td></tr>
</table>

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