PRODUCTO / NOMBRE	**BEBIDA ACHOCOLATADA INSTANTANEA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000002131 / SAP 2000001620 / SAP 200002233 / SAP 200002335
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate, elaborado a partir del cacao y/o cocoa y mezclado con otros aditivos o ingredientes alimentarios permitidos por la autoridad competente, cuya preparación debe ser homogénea e instantánea.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, cacao y/o cocoa en polvo, emulsificante (leticina de soya) reguladores de acidez, sal, sabor artificial, vitaminas y minerales (A, D, B2, B1, hierro y calcio) y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Humedad (%)	-	4,0
Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30
Contenidos de azúcar (%)	-	71

Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización)

Contenido de grasa de cacao:
el % de grasa de cacao debe ser minimo 2%

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	La Bebida Achocolatada instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo máximo de 30 segundos. Puede contener trazas de leche. El contenido máximo de Plomo no deberá no deberá ser mayor de 1 mg/Kg. El producto no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materiales objetables o extrañas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3619 (cuarta actualización), NTC 518:2008, Resolución 1511 de 2011, 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 200002131 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200002335 Bebida Achocolatada Doy Pack *200 G, embalado en caja x 24 Bolsas. SAP 200001620 Bebida Achocolatada Instantánea Tarro *300 G Embalado en caja de 30 Tarros SAP 200002233 Bebida Achocolatada Instantánea Bulto x 25 kilogramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá estar empacado de la siguiente manera: SAP 200002131 / SAP 200002335 Debe estar empacado bolsa BOPP + metalizado + Foil + Pebd con zipper. SAP 200001620 Debe estar empacado en envase plástico sellado con Foil + tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, grado alimentario y de primer uso. SAP 200002233 Debe estar empacado en bulto laminado con funda de PE x 25 Kg.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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 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 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 (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. – 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 Certificado BPM o Certificado BASC emitido por autoridad sanitaria competente

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000, se retira el requisito norma técnica 512-1.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Ajuste a formato de ficha técnica NTC-GP: 1000 versión 2.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se cambia requisito especifico de recibo de producto de 2 meses a 3 meses después de la fecha de fabricación. Se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, especificamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos. Cambio de códigos SIC (1267; 17138; 23526), por reforma tributaria y se actualizan requisitos fisicoquímicos, especificamente porcentajes de grasa, proteína y carbohidratos.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiológicos. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, FSSC 22000 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.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>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 El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoria a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se hace ajuste de la vida útil de producto de 24 meses a mínimo 4 meses. Se adiciona código SAP. Se adiciona certificaciones de calidad para el producto. Se adicionan certificaciones de calidad HACCP, Certificado BASC, Certificado BPM. Se retira ingrediente extracto de malta de la formulación.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se adiciona presentación de 300 gramos y 30 kilos de producto, se especifican condiciones de empaque y presentación de producto, se hace inclusión de la palabra mínimo en el contenido del producto. Se cambian los requisitos microbiológicos según la NTC 518
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10000</td><td>15000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes /g</td><td>3</td><td>1</td><td>11</td><td>70</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales /g</td><td>3</td><td>0</td><td><3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Detección Salmonella/ 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Límite máximo para Aflatoxinas totales</td><td colspan="4">20ppm</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajustan los Requisitos Fisicoquimicos y Microbiológicos según la NTC 3619.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Valores Min</th><th>Max</th></tr>
<tr><td>pH (10%)</td><td>6.0</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td>2.0</td><td>4.0</td></tr>
<tr><td>Grasa (%)</td><td>1.0</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Ceniza</td><td>2.0</td><td>3.0</td></tr>
<tr><td>Finura</td><td>99</td><td>99.7</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Minimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td>Contenido de grasa de cacao (%)</td><td>14,4</td><td></td></tr>
<tr><td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td><td></td><td>30</td></tr>
<tr><td>Contenido de azúcar (%)</td><td></td><td>71</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofilos UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10.000</td><td>15.000</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td><10</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Recuento de E.Coli UFC/g</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Deteccion de Salmonella spp 25g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofilos UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10.000</td><td>15.000</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes /g</td><td>3</td><td>1</td><td>11</td><td>70</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales /g</td><td>3</td><td>0</td><td><3</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Deteccion de Salmonella/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr>
</table>
Se Incluye código SIC de la Presentación de 1000 gr. Se ajusta la normatividad de la NTC 518 a la NTC 3619. Se incluyen otras caracteristicas del Producto.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>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 ajusta la descripción del producto estandarizando el contenido mínimo de vitaminas y minerales, por lo que retira el fumarato ferroso, la vitamina B3, D3 y B12, se deja la vitamina D. Se ajusta la normatividad de la NTC 3619 Chocolate de mesa Instantáneo a la NTC 518 Cacao en Polvo y sus Mezclas secas con edulcorantes y se incluye la Resolución No. 1511 de 2011 Reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios</td></tr>
</table>

	que debe cumplir el chocolate y los productos de chocolate para consumo humano. Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos con base en la NTC 518 y Resolución No. 1511 de 2011, en el parámetro de Grasa, así: **Parámetro** — **Mínimo** — **Máximo** Humedad (%) — — — 4 Contenido de grasa de cacao (%) — 14.4 — — Tiempo de instantaneidad (segundos) — — — 30 Contenido de azúcar (%) — — — 71 **Parámetro** — **Mínimo** — **Máximo** Humedad — - — 4% Contenido de grasa de cacao — 2% — - Tiempo de instantaneidad — - — 30 Contenido de azúcar — — — 71% Se ajustan los requisitos Microbiológicos de conformidad con la NTC 518, norma aplicable al producto: **Microorganismo** — **n** — **c** — **m** — **M** Recuento de microorganismos mesofilos UFC/g — 5 — 1 — 10.000 — 15.000 Recuento de coliformes en placa UFC/g — 5 — 1 — 10 — 20 Recuento de E. Coli UFC/g — 5 — 0 — <10 — - Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g — 5 — 1 — 100 — 200 Detección de Salmonella spp 25 g — 5 — 0 — 0 — - **Microorganismo** — **n** — **c** — **m** — **M** Recuento de microorganismos mesofilos UFC/g — 5 — 1 — 10.000 — 15.000 Recuento de coliformes en placa UFC/g — 5 — 1 — <10 — 20 Recuento de E. Coli UFC/g — 5 — 0 — <10 — - Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g — 5 — 1 — 100 — 200 Detección de Salmonella spp 25 g — 5 — 0 — 0 — -
12	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras caracteristicas del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolucion 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: *El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.* En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Se ajusta la vida útil del producto así: se retira "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) mes después de la fecha de fabricación." Se ajusta: El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de recepción. Se ajustan las Certificaciones de 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). - Certificado HACCP o Certificado BASC o Certificado BPM emitido por autoridad sanitaria competente, porque no es un producto clasificado como de Alto Riesgo y cualquiera de las certificaciones solicitadas son suficientes para asegurar la calidad del producto.
13	Se retira código SAP 200000776 presentación Bolsa x 1000 gramos mínimo, ya que esta presentación ya no se utiliza en la entidad y el código se encuentra bloqueado en sistema SAP, se adiciona código SAP 2000021836 presentación Bulto 25 Kg. Se adiciona referencia requisitos microbiológicos, además en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013.
14	Se retira condigo SAP 200000813 Bulto x 30 kilogramos mínimo, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no es recomendado sobrepasar cargas superiores a 25 kg. Se retira código SAP 200000097 bebida achocolatada por 300 g por SAP 200001620, SAP 200002183 Bulto x 25 kilogramos mínimo por SAP 200002233 bebida achocolatada instantánea *25 Kg, se modifica código SAP 200000096 por SAP 200002131 Bebida achocolatada * 200 g.
15	Se ajusta control de cambios unificando los cambios del ítem 14 e ítem 15 (actualización 25 Nov 2020), ya que por error de digitación se partió información en dos filas. Y se organiza continuación de los cambios. Se modifica información 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. Se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000. Y se ajusta puede presentar certificación BASC o BPM.
16	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002335, según listado de materiales enviado por Tecnologia y validado por SGOL, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes de acuerdo con la naturaleza del producto. *Cambios realizados por JPMR fecha Noviembre/2021*
17	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BPM , BASC y se deja de carácter voluntario.
18	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 — 5 — 1 — 10.000 — 15.000 Recuento de coliformes en placa UFC/g — 5 — 1 — <10 — 20 Recuento de E. Coli UFC/g — 5 — 0 — <10 — - Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g — 5 — 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 ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de

<table>
<tr><td></td><td>2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En item de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Fecha de modificacion: 03/01/2024.
- En ingredientes se agrega emulsificante (leticina de soya)
en requisitos fisicoquimicos según NTC 3619 cuarta actualización , se actualizan requisitos así:
ANTES
<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4%</td></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>2%</td><td>-</td></tr><tr><td>Tiempo de instantaneidad</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Contenido de azúcar</td><td></td><td>71%</td></tr></table>DESPUÉS
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao (%)</td><td>14,4</td><td>-</td></tr><tr><td>Tiempo de instantaneidad (segundos)</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Contenidos de azúcar (%)</td><td>-</td><td>71</td></tr></table>Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización)
- Se cambió el contenido máximo de Plomo de 2 mg/Kg a 1 mg/Kg, y este no podra superar el ultimo valor, según NTC 3619 cuarta actualización.
- En requisitos normativos se agrega la en NTC 3619 cuarta actualización
- En Empaque y/o Embalaje del producto código SAP 200001620 se agregó que el envase plástico debe ser sellado con Foil.
- En certificaciones se deja como requisito registro sanitario 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</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Fecha de modificacion: 08/02/2024
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". Cambios realizados 27/02/2024 por DASR</td></tr>
<tr><td>21</td><td>En los requisitos fisicoquimicos se retira el contenido de grasa de cacao de la Tabla 1. NTC 3619 (cuarta actualización) teniendo en cuenta que este valor corresponde a la informacion del chocolate de mesa instantanea en su porcentaj de base seca.
Se agrega en requisitos fisicoquimicos el % de grasa de cacao debe ser minimo 2% debido a que la Bebida Achocolatada es elaborada a partir del cacao con la adicion de ingredientes permitidos en mayor cantidad haciendo que este poorcentaje sea menor en el pordcuto final.. Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
Se agrega en item de descripción del producto e ingredientes mezcla en polvo para preparar bebida de chocolate elaborado a partir de cacao y/o cocoa, ya que estos dos términos son manejados en la industria del chocolate.
Cambios realizados por MCRG – agosto 2024</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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 Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

Dejado en blanco