PRODUCTO / NOMBRE	**MARGARINA INDUSTRIAL - VITINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000727 / 200000728 / 200000729 / 200000730 / 200002712
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia liquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Minimo** / **Maximo** Contenido de grasa en % en fracción en masa / 65 / - Contenido de agua en % en fracción en masa / - / 31 Acidez como ácido oleico en % / - / 0,30 Punto de fusión, °C / - / 46 Índice de peróxido, meq O_2/ kg de grasa * En fábrica / - / 1 * Fuera de fabrica / - / 5 NTC 250 (Ultima actualización) –Requisitos fisicoquímicos Margarina Industrial - Tabla 1 Debe cumplir con los Límites máximos permitidos de contaminantes: **Requisitos** / **Máximo** Hierro, expresado como Fe, en mg/kg / 1,5 Cobre, expresado como Cu, en mg/kg / 0,1 Plomo, expresado como Pb, en mg/kg / 0,1 Arsénico, expresado como As en mg/kg / 0,1 NTC 250 (Ultima actualización) – Límites máximos permitidos de contaminantes Margarina Industrial - Tabla 3
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g / 5 / 10 / - / 2 ** Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 5 / 100 / 1 000 / 1 * Detección de *Salmonella spp*/25 g / 5 / Ausencia / - / 0 * Recuento de *Staphylococcus Aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / < 100 / 100 / 1 * Detección de *Listeria Ionocytogenes*, UFC/g / 5 / Ausencia / - / 0 * Se requiere el ensayo solo para productos que contienen leche y especias ** Se requiere el ensayo solo para productos que contienen especias en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable c = número de muestras permisibles con resultados entre m y M < = léase menor de NTC 250 (Ultima actualización) –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial - Tabla 2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningpun otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pasteleria y reposteria..

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000728 El contenido neto del producto debe ser de 500 gr. SAP 200000727 El contenido neto del producto debe ser de 2500 gr. SAP 200000729 El contenido neto del producto debe ser de 2500 gr. SAP 200000730 El contenido neto del producto debe ser de 15 Kg. SAP 200002712 El contenido neto del producto debe ser de 15 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado y embalado en Bolsas de polietileno internas y/o parafinado y corrugado externo.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil minima de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado. Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. El vehiculo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: • Registro sanitario. Vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Version Inicial

	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se Incluye Código SAP 200002712 caja de 15 Kg empacada en papel parafinado, código que aplica para panaderia, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnologia, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos fisicoquímicos de cambia según actualización de la NTC 250 versión 2014 a versión 2022.

Requisito	Minimo	Máximo
Contenido de Grasa, %m/m	65	–
Contenido de agua, %m/m	–	31
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	–	3,5
Acidez como acido oleico, en %	–	0,5
Punto de Fusión, °C	–	46
Indice de peroxido, meq O_2 /Kg de Grasa	–	5

a

Requisito	Minimo	Maximo
Contenido de grasa en la formulación (mínimo)	65	
Contenido de agua en la empaque con grasa		31
Acidez como ácido oleico, en %		0.30
Punto de fusión, °C		46
Indice de peroxido, meq O_2/kg de grasa		
Satisfactoria		5
Fuera de fábrica		10

Se incluyen Límites máximos permitidos de contaminantes Margarina Industrial - Tabla 3 - NTC 250 (Ultima actualización)

Requisitos	Maximo
Hierro, expresado como Fe, en mg/kg	1.5
Cobre, expresado como Cu, en mg/kg	0.1
Plomo, expresado como Pb, en mg/kg	0.1
Arsenico, expresado como As, en mg/kg	0.1

2	Se ajustan los requisitos Microbiológicos NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial versión 2014 a versión 2022

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de coliformes totales UFC/g	5	1.000	5.000	2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	10	--	2
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	50	100	2
Detección de Salmonella en 25 g	5	Ausencia	--	2
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100	1
Detección de Listeria Monocytogenes UFC/g	5	Ausencia	--	2

a

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de coliformes totales UFC/g	5	1.000	5.000	2
Recuento de Escherichia coli UFC/g	5	10	--	2
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	50	100	2
Detección de Salmonella en 25 g	5	Ausencia	--	2
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100	1
Detección de Listeria Monocytogenes UFC/g	5	Ausencia	--	2

En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En condiciones de transporte se ajusta el texto "El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud." Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En ítem de certificaciones, se complementa que 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. *Cambios realizados por MCRG Diciembre 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	26 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

ESTADO EN BLANCO