PRODUCTO / NOMBRE	**AREPA DE MAIZ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001714 / SAP 200000858 / SAP 200000860
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco o amarillo, mezclada con queso doble crema, margarina y sal, que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz blanco o amarillo, margarina, mezclado con queso doble crema y sal
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso
Requisitos Microbiológicos. 7,1 Arepa. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. 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		El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001714 El producto debe tener un peso mínimo comprendido entre de 80 gr y 100 gr. SAP 200000858 Arepa Tela Con Sal * 1 kg SAP 200000860 Arepa Con Mantequilla * 1 Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto. El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. 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 se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días, contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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 condiciones). - 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 2025**
CONTROL DE CAMBIOS		

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes.
Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados.
Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002".
Se ajustan y complementan Otras características del producto.
Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013".
Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.
Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje.
Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.
Cambios realizados por JPMR /Abr 2021</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En código y en presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200000858 Arepa Tela Con Sal * 1 kg y SAP 200000860 Arepa Con Mantequilla * 1 Lb, creado previamente por oficina TIC.
En clasificación se cambia de panadería a arepas.
En descripción del producto se incluye maíz amarillo y se da claridad que es una masa mezclada con queso doble crema.
En ingredientes se incluye maíz amarillo
En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los de la NTC 5372 Arepas de maíz refrigeradas
<table>
<tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1 000</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli (UFC/g)</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Estafilococos aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>1 000</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus (UFC/g)</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>1 000</td></tr>
<tr><td>Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)
(como control a 24 h -48 h post-producción)</td><td>5</td><td>2</td><td>1 000</td><td>10 000</td></tr>
</table>
Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según ítem 7,1 Arepa.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos (20) y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g</td><td>$3x10^3$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva (20)</td><td>5</td><td>2</td><td>< 10^2 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>$3x10^2$ ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr>
</table>
(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso
En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C.
En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la NTC 5372 Arepas de maíz refrigeradas.
En Rotulo se retira el texto: "Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023."
En empaque y embalaje se incluye el texto "Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario x 10 unidades de producto y se retira el texto: "El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada."
En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días.
En condiciones de transporte se retira el texto "El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto."
En certificaciones se incluyen los requisitos: 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. Cambios realizados por MCRG, agosto de 2025.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	