PROCESO						
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO						
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**				
		VERSIÓN No. **03**		Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**	

PRODUCTO / NOMBRE	**PULPA FRUTA CONGELADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567 / 200002612
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:

Parámetro	**Mín.**	**Máx.**
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40	
Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60	
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40
pH a 20°C		4

Parámetros establecidos en la Res, 003929/2013, pulpa azucarada

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g o ml	$3x10^3$ ufc/g o ml
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---

Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002612 Bolsa por 1000 gr (1 Kg) SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Pina SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Árbol SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. 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 • Acta de inspección sanitaria Vigente expedida por el INVIMA 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:	MARZO DE 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923. Se incluye en los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros. Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente *"Bolsa por 1000 gr (1 Kg)"* Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto. Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468. Se ajusta el ítem empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos. Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En código se incluye el material 200002612 - En requisitos microbiológicos se actualizan de acuerdo resolución 1407/2022 así:

ANTES

Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013

Parámetro	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1
Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0

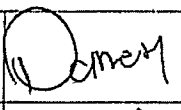
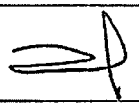
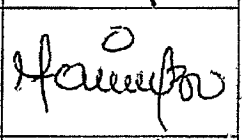
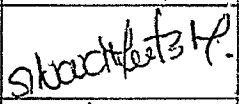
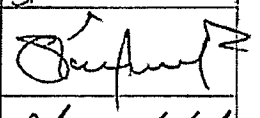
DESPUES

Requisitos Microbiológicos. 5,17 Pulpa de fruta sin tratamiento térmico, congelada o no. Resolución 1407 de 2022.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g o ml	$3x10^3$ ufc/g o ml
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g o ml	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g o ml	---

En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En presentación del producto se incluye el material 200002612 para la descripción ya contemplada por la ficha Bolsa por 1000 gr (1 Kg), material existente en el listado de materiales entregado por oficina TIC y utilizado por las regionales.
En condiciones de transporte se retira el texto: El personal debe contar con la dotación completa y se cambia por el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En certificaciones se retira el texto: con fecha de expedición no superior a un año, toda vez que los conceptos sanitarios son emitidos por la autoridad sanitaria de acuerdo al enfoque de riesgo.
Se incluye: 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 / Mar-2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	