PRODUCTO / NOMBRE	**ACEITE MEZCLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002276 / SAP 200000007 / SAP 200001593/ SAP 200002715
	Clasificación	GRASAS Y ACEITES
	Descripción del Producto	Mezcla de aceites vegetales comestibles: Mezcla constituida por dos o más aceites comestibles puros, obtenidos de diferentes especies vegetales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parametros mezclas vegetales, que se deben reportar en el análisis laboratorio.

Características de Calidad para Aceites Vegetales.	
Requisitos	**Máximo**
Humedad y materia volátil (105°C)	0.2%
Impurezas insolubles	0.05%
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo/ kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frio y vírgenes	≤
Acidez	0.10%

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	**Máximos**
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20
Acidez	0.10 %

Requisitos tomados de la Resolución 2154 de 2012 tabla 21: Características de calidad para aceites vegetales

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>Requisitos Nutricionales</td><td>No Aplica</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: soya, girasol, maíz, algodón, en proporciones 91% aceite refinado de Soya, 9%oleina de palma. La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto límpido o translucido a temperatura de comercialización.
• La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
• La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez.
• La mezcla de aceites comestibles debe tener olor y sabor característico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.
• Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes:
<table>
<tr><th>Contaminante</th><th>Cantidades máximas</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg / kg</td></tr>
</table>
• Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes:
<table>
<tr><th>Suma de dioxinas (EQT PCDD/FOMS</th><th>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/ F-PCB OMS)</th></tr>
<tr><td>0.75 pg/g grasa</td><td>1.5 pg/g grasa</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2154 de 2012, NTC 400, NTC 218, NTC 287, NTC 240, NTC 283, NTC 213. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002276** Garrafas *1000 ml embalado en caja *12 Litros. **SAP 200000007** Garrafas *3000 ml embalado en caja *6 Unidades **SAP 200001593** Bidón x 20 Litros. **SAP 200002715** Aceite panadería* litro
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y

		almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior. El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad.
	Rotulado	Debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2508 de 2012, 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 requiere una vida útil mínimo 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 vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. ✓ Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado. ✓ Certificación HACCP y/o FSSC 22000, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Podrá presentar de manera adicional certificación ISO 22000.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	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 requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona códigos SAP.
4	Se especifican los criterios de aceite en mezcla y en composición del producto, se genera ficha técnica a parte de la ficha de mezcla de aceites.
5	Se ajustan condiciones fisicoquímicas de producto para una mezcla de aceites, los criterios tomados de la NTC 400. Se retira especificación de índice de refracción por considerarse que para mezcla se establece un límite de rango diferente. Aceite de girasol: **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) / 0.918 x=20°C / 0.923 x=20°C Índice de refracción (ND 25°C) / 1.472 / 1.475 Índice de saponificacion (mg KOH/g de aceite) / 188 / 194 Índice de yodo Wijs / 118 / 141 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15 Aceite de maiz: **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) / 0.917 x=20°C / 0.925 x=20°C Índice de refracción (ND 25°C) / 1.465 / 1.468 Índice de saponificacion (mg KOH/g de aceite) / 187 / 195 Índice de yodo Wijs / 103 / 135 Materia insaponificable g/kg / ≤ 28 Aceite de soya: **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Densidad relativa (x°C/agua a 20°C) / 0.919 x=20°C / 0.925 x=20°C Índice de refracción a 40 °C / 1.466 / 1.470 Índice de saponificacion (mg KOH/g de aceite) / 189 / 195 Índice de yodo (Wijs) / 124 / 139 Materia insaponificable g/kg / ≤ 15
6	Se actualiza el contenido a la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia el nombre "ACEITE" por "ACEITE MEZCLA" La clasificación del producto se cambia de Aceite Vegetal a Grasas y Aceites, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se adiciones características de calidad mediante tabla **Características de calidad para aceites vegetales** **Requisitos** / **Máximos** Humedad y Materia volátil (105ºC) / 0.2 % Impurezas insolubles / 0.05 % Contenido de jabón / Negativo Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite Aceites refinados en planta / 1 Aceites refinados fuera de la planta / 5 Aceites prensados en frío y vírgenes / ≤ 20 Acidez / 0.10 % Se retira requerimientos en análisis microbiológicos ya que la resolución 2154 de 2012, no lo exige. En otras características del producto se adiciona: La mezcla de aceites comestibles para consumo directo debe tener un aspecto límpido o translucido a temperatura de comercialización. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. La mezcla de aceites comestibles debe estar libre de olores y sabores no característicos y libres de rancidez. - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Metales Contaminantes: Contaminante / Cantidades máximas Hierro (Fe) / 1.5 mg / kg Cobre (Cu) / 0.1 mg / kg Plomo (Pb) / 0.1 mg / kg Arsénico (As) / 0.1 mg / kg - Debe cumplir con los siguientes requisitos en Dioxinas y PCBS contaminantes: Contenidos Máximos Suma de Dioxinas (EQT PCDD / F – OMS) / Suma de dioxinas y PCBS similares a las dioxinas (EQT PCDD / F-PCB OMS) 0.75 pg. / g grasa / 1.5 pg. / g grasa Se completa información de transporte y almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de

<table>
<tr><td></td><td>alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
Se completa información de empaque; Envase plástico de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior.
Se adiciona a requerimientos de rotulo: Resolución 2508 de 2012. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
- Se complementa requisitos de Certificaciones: Registro sanitario del producto solicitado. (Vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora, expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
- Si el producto es entregado como materia prima en la Panadería, debe entregarse certificado de calidad del fabricante por lote entregado.
Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>En certificaciones se adiciona opción de presentar certificación ISO 22000 y/o FSSC 22000.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>En certificaciones el requisito HACCP se quita la obligatoriedad de entregar dicho certificado, ya que por normatividad la planta de fabricación de éste producto debe tener implementado algunos requisitos del decreto 60 de 2002 (aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) pero no debe estar certificado.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se modifica el código SAP 200000009 frasco de 1L por SAP 2000002276 y SAP 200000008 Bidón plástico x 20.000 cc por 200001593 debido a cambio en la codificación de productos.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se adiciona presentación aceite mezcla x 900 ml, (valido solo para Regional Centro - Leticia)
Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se retira código SAP 200002369 correspondiente a la presentación * 900 ml, teniendo en cuenta que se generó FTP nueva para este producto, se incluye en otras características del producto la especificación: "La mezcla de aceites refinados comestibles debe tener olor y sabor característico. No objetable. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite", Cambios realizados por JPMR / Dic 2021.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>• Teniendo en cuenta que en la FTP se contempla dos tablas con las características fisicoquímicas se procede a dejar la tabla con los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la resolución 2154:202 y se elimina la siguiente tabla
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Máximo</th><th>Mínimo</th></tr>
<tr><td>Índice de refracción a 40°C</td><td>1.476</td><td>1,448</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable, en % en fracción en masa</td><td>1,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Acidez expresada como ácido oleico, en % de fracción en masa</td><td>0,1</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Índice de peróxido, Miliequivalentes de oxígeno peróxido /Kg
• En fabrica
• Fuera de fabrica</td><td>
1
5</td><td>
-
-</td></tr>
<tr><td>Humedad y material volátil, en % de fracción en masa</td><td>0,05</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Impurezas insolubles, en % de fracción en masa</td><td>0,05</td><td></td></tr>
<tr><td>Contenido de jabón residual</td><td colspan="2">Negativo</td></tr>
<tr><td>Contenido de aceite mineral</td><td colspan="2">Negativa</td></tr>
</table>
• se agrega la fuente de los parámetros fisicoquímicos "Requisitos tomados de la Resolución 2154 de 2012 tabla 21: Características de calidad para aceites vegetales".
• En empaque y/o embalaje el texto "Envase PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas. Además, debe ser impermeable al agua y a las grasas. Sus propiedades físicas y mecánicas deben ser tales que permitan los procesos de almacenamiento sin presentar roturas o pérdida de su resistencia a la acción de las grasas. Debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura. No pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior" se actualiza quedando así: "Envase plástico PET de uso alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas, con tapa rosca plástica de cierre reforzado, con el fin de garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento, debe estar cerrado por un sello de seguridad que garantice su destrucción en la primera apertura, no pueden entregarse envases rotos o deformados y/o que exuden materia grasa al exterior.
El material debe cumplir con Las Resoluciones 683 y 4143 de 2012.
De acuerdo al artículo 54 de la resolución 2154 de 2012 está prohibido la reutilización de envases". Lo</td></tr>
</table>

	anterior busca la mejora de la entrega del producto en cuanto a su envase de acuerdo a la operación logística de la entidad. • En rotulado se actualiza la normatividad que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano, por lo que se agrega la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se elimina la Resolución 333 de 2011. • En vida útil se agrega la palabra "mínimo". En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador del texto "podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador, en su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses, y/o ISO 22000 y/o FSSC 22000" se elimina la palabra "podrá" y se deja como requisito de cumplimiento de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*
14	• Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina el texto "En su defecto puede aportar carta de solicitud de Certificación de la implementación de este sistema, con radicado de fecha no superior a seis meses". Y se deja como requisito de cumplimiento certificación HACCP y/o FSSC 22000, de acuerdo al Artículo 6 de la Resolución 2154 de 2012. Y para el caso de la certificación ISO 22000 se deja como opcional. Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.
15	• Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 • Se incluye código SAP 200002715 teniendo en cuenta que es el código/material usado por panadería para el ingreso de este producto a su sistema

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	