| **PRODUCTO / NOMBRE** | **AREQUIPE** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053 / SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001186 / SAP 200001213 / SAP 200001228 / SAP 200001242 / SAP 200002087 / SAP 200002250 / SAP 200002717 |
| | Clasificación | Repostería |
| | Descripción del Producto | Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: |

| **Requisito** | **Arequipe** |
|---|---|
| Materia grasa, fracción de masa, min, en % | 7,0 |
| Sólidos lácteos no grasos, fracción de masa, min, en % | 17,0 |
| Humedad, fracción de masa, máx en % | 30 |
| Cenizas, fracción de masa, máx en % | 2,0 |
| Índice de *Reichert Meissl*, fracción de masa, máx en % | 23 - 32 |
| Almidones | Negativo |

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757:2021

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

| **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** |
|---|---|---|---|---|
| Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ufc/g | $10^2$ ufc/g |
| Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 0 | $<10^2$ ufc/g | --- |

Requisitos Microbiológicos: 1,1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | NTC 3757:2021, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. 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 200000051 AREQUIPE *500 gr.<br>SAP 200000052 AREQUIPE REPOSTERIA *5 kg, en caja *4 unidades.<br>SAP 200000053 AREQUIPE REPOSTERIA * GALON<br>SAP 200000054 AREQUIPE TARRO *250 g<br>SAP 200000873 AREQUIPE DOY PACK LECHE DESLACT *250 g<br>SAP 200001186 AREQUIPE * 50 gr en display por 10 unidades.<br>SAP 200001213 AREQUIPE EN MANGA * 18 K<br>SAP 200001228 AREQUIPE *200-220 g, en caja x 75 unidades.<br>SAP 200001242 AREQUIPE *50 gr<br>SAP 200002087 AREQUIPE *250 gr.<br>SAP 200002250 AREQUIPE *200 gr.<br>SAP 200002717 AREQUIPE PANADERIA * kl |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 / SAP 200002250: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET.<br>SAP 200001213 Envase plástico en forma de manga.<br>SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053: Envase plástico con tapa hermética.<br>SAP 200002717 el envase de acuerdo a las necesidades del tamaño definido por panadería. |
| | Rotulado | 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.<br>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 con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. 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.<br>• Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones expedido por el INVIMA.<br>• 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 2025** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos. |
| 3 | Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses. |
| 4 | Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC – Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones. |
| 5 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021* |
| 6 | Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021* |
| 7 | Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757<br>**Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c**<br>Recuento de coliformes, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2<br>Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g / 5 / < 10 / – / 0<br>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2<br>Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / 100 / 200 / 2<br>Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco.<br>**REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**<br>Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / $10^2$ ufc/g<br>Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 0 / $<10^2$ ufc/g / ---<br>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.<br>En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.<br>En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años. |
| 8 | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>Se actualiza requisitos fisicoquímicos a la versión NTC 3757:2021<br>En Presentación del Producto, Empaque y/o Embalaje se incluyen y se actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TC, de materiales existentes para este producto. *Cambios realizados por MCRG May /2025.* |
| 9 | En código, presentación del producto y empaque y rotulado se incluye el material SAP 200002717 creado para producción – panadería de acuerdo a las necesidades.<br>En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de un mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. *Cambios realizados por MCRG DIC/2025.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 30/12/2025 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 30/12/2025 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 30/12/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 30/12/2025 | |
| | Director de Abastecimiento 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 | |