PRODUCTO / NOMBRE	**COLOR CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001559 / SAP 200000205/ SAP 200002755
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto de colorantes artificiales grado alimenticio, tartrazina y punzo con harina de arroz.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidas.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARAMETRO
Humedad (Máximo)	12%
Densidad (g/l)	800 - 940

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25 g	-

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: inoloro Color: rojo naranja o Amarillo Intenso Sabor: insaboro Color en dilución: Amarillo concentrado o Naranja amarilloso concentrado.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001559 Unidad *500g SAP 200000205 Unidad * 125 g

		<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002755 color * 500gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001559 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000205 Unidad * 125 gramos en paca *100 Uds. SAP 200002755 color * 500gr El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. 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 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 con concepto técnico sanitario FAVORABLE, 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	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). - 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:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticos x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS

<table>
<tr><td></td><td>VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto
Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se retira ISO 9001</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. 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</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomés. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. Se retira requisito de otras características de producto: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se retira requisito de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada y Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras</td><td>3</td><td>5000</td><td>50000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes fecales NMP/gr</td><td>3</td><td>11</td><td>90</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Deteccion de Salmonella</td><td>10</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>COMPONENTES</th><th colspan="2">VALORES</th></tr>
<tr><td></td><td>MIN</td><td>MAX</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>14.0%</td></tr>
<tr><td>Densidad</td><td>0,65g/ml</td><td>0,75g/ml</td></tr>
<tr><td>Cenizas</td><td>-</td><td>5%</td></tr>
<tr><td>Granulometria Malla 40</td><td>8%</td><td>48%</td></tr>
<tr><td>Granulometria Malla 50</td><td>25%</td><td>40.0%</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.
Se ajusta la Clasificación, Descripción del Producto y requisitos fisicoquímicos del producto.
Se incluyen los ingredientes del producto.
Se retira de Requisitos normativos la NTC 4423 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
Se incluye en el ítem Rotulado la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333 de 2011.
Se cambia la vida útil de 24 meses a 18 meses por ser el que existe en el mercado.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajusta la vida útil de 18 meses a 12 meses con el fin de permitir la pluralidad de oferentes.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA-FO-75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.
La clasificación se ajusta basado en actualización en Sistema SAP.
En Otras características se adiciona en color: "o Amarillo Intenso" Color en dilución: "Amarillo concentrado"
En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
De la vida útil: se cambia a Mínima de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto y se retira: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado".
En presentación del producto se adiciona x 11 -12 gramos, para ajustar igual información que en ficha técnica de negociación.
Se agrega en certificaciones: Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se retira requisito de CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias, ya que esta certificación no se adapta a las empresas productoras y distribuidoras en el país.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se modifica código SAP 200000203 color corriente lb por SAP 200001559.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Se incluye contenido y presentación SAP 200000205 color x 125 gramos.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01
Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales</td><td>3</td><td>4</td><td>40</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Esporas Clostridium Sulfito reductor / g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus / g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras</td><td>3</td><td>3000</td><td>5000</td><td>1</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas,</td></tr>
</table>

	norma aplicable al producto **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos y Levaduras | 5 | 2 | $3x10^3$ ufc/g | $5x10^3$ ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | - Bascillus cereus | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Bacterias anaerobias sulfito reductoras | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - 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. En ítem empaque y embalaje se incluye para el código SAP 200001559 adicional el embalaje por 25 libras. 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. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
17	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002755 ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002755 color * 500gr". En empaque y/embalaje se agrega SAP 200002755 color * 500gr. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	