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	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359 / SAP 200002786
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	Parámetros	
	Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

.

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, 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 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades. SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 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 de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0ºC y 4ºC se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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	

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos:
Resolución 7992 de 1991
<table>
<tr><th>Párametro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>–</td></tr>
<tr><td>pH a 20°C</td><td>–</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>–</td></tr>
</table>
Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr>
<tr><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr>
<tr><td>Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *</td><td>10</td><td></td></tr>
<tr><td>pH a 20 °C</td><td></td><td>4,0</td></tr>
<tr><td>Acidez titulable expresada como ácido citrico en %</td><td>0,2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar</td></tr>
</table>
En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022
Resolución 7992 de 1991
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento microorganismos mesofilos/cm^3</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm^3</td><td>3</td><td>9</td><td>29</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm^3</td><td>3</td><td><3</td><td>–</td><td>0</td></tr>
<tr><td>RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm^3</td><td>3</td><td><10</td><td>–</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm^3</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
</table>
Resolución 1407 de 2022
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g</td><td>$3x10^3$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y 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 el texto "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 – Ago 2024.*</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En presentación del producto se incluye el material SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
Comité Asesor de	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	