PRODUCTO / NOMBRE	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293/ SAP 200001625/ SAP 200002749/ SAP 200002750 / SAP 200002714
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0	
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		0.20
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100
Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg		2800
Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1000
Otros insolubles en agua, mg/kg		1600

Contaminantes

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Plomo, expresado como Pb mg/kg		1
Arsénico, expresado como As mg/kg		1

Granulometria %

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Pasa malla 20	80	

		Pasa malla 70 | | 20.0 Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así: ✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal. *Referencia Normativa - Requisitos fisicoquimicos Sal para consumo humano – Decreto 547 de 1996 y NTC 1254*
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg SAP 200002714 SAL * KL PANADERIA **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</u>** SAP 200002749 sal * 1000 gr SAP 200002750 sal * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002293 / SAP 200001625/ SAP200002749/ SAP 200002750/ 200002714 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.

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	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad 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:	**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque.
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, 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. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control).
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr.
5	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 tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arrumes sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye código SAP.
6	Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: *Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl,*

Metales pesados	Límite máximo
contenido de yodo	50-100 mg/kg
Granulometría mala 20%	80
Granulometría mala 70%	20

	obtenido a partir de la sal marina o sal gema... Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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. Se ajusta la vida útil así: *El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción.* Se ajustan las certificaciones del proveedor así: – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) – Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
8	Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP. Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal. Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20, Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.
14	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem. Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996 Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente",* teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*

15

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos físico químicos se actualiza la tabla, donde se establecían los parámetros según Decreto 547/996, ya que se encontraba en forma de pantallazo, y no se podía observar la tabla correspondiente



Tabla anterior

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0	
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		0.20
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100
Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg		2800
Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1000
Otros insolubles en agua, mg/kg		1600

Contaminantes

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		1

Granulometria %

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Pasa malla 20	80	
Pasa malla 70		20.0

Tablas Actualizadas por ítem

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 el 17/05/2024 por DASR.*

16

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En ítem código se incluye materiales SAP 200002749 / SAP 200002750
En presentación de producto se agregan texto con los materiales así:
"En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:
SAP 200002749 sal * 1000 gr
SAP 200002750 sal * 500 gr".
En empaque y/o embalaje se agregaron SAP 200002749y SAP 200002750.La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas 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.*

17

Se corrige los contaminantes:

Contaminantes

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		1

Por lo tanto, se dejan la siguiente información:

Contaminantes

Requisitos	Limites	
	Mínimo	Máximo
Plomo, expresado como Pb mg/kg		1
Arsénico, expresado como As mg/kg		1

18

En código, presentación del producto y empaque y embalaje se incluye el material SAP 200002714 creado para producción - 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	