PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA NEGRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002134 / SAP 200000775 / SAP 200000921 SAP 200001624 / SAP 200000682 / SAP 200002764
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Salsa sazonadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal, enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisito | Mínimo | Máximo pH a 20°C | | 4.0 *Requisitos fisicoquímicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, NTC 4305. Resolución 5109 de 2005, 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 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 unidades

		SAP 200000921 Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 unidades SAP 200000682 Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 unidades SAP 200001624 Unidad *1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002764 salsa negra galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado.
	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. 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 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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). ✓ 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.

<table>
<tr><td>2</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios.
Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.
Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se adiciona código SAP. 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.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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 cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Solidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 4305, asi mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 repetido. Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000682 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305
<table>
<tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>300</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva, UFC/g (especial)</td><td>3</td><td>< 100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Lactobacillus, UFC/g (*)
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas</td><td>3</td><td>300</td><td>1 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo.</td><td>3</td><td><100</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp /25g (*)
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
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.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01
Se cambia en presentación de producto galones por unidad
<table>
<tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se elimina la grasa, % en fracción de masa por no ser una salsa emulsionada. Requisito | Mínimo | Máximo Grasa, % en fracción de masa | > 20 | *Cambios realizados por MCRG – agosto 2024*	
13	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002764 en 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: 200002764 salsa negra galón * 3750 a 4000 gr". 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 **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	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	
	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	