PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**GARBANZOS SECOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002291 / SAP 200001604 / SAP 200002242 / SAP 200002771
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Grano de la leguminosa de la variedad Cicer arietinum L. desprovistos de vaina una vez secos y del tipo comercial rugosos. Debe estar libre de sustancias extrañas y colorantes libres de hongos, insectos vivos o en estados evolutivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El garbanzo para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega de los cuales máximo el 5,0% pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 9,05 mm (3/8 de pulgada) y clasifica según el grado así:

REQUISITO	**% MAX EN MASA**
GRANOS DAÑADOS	4.0
GRANOS PARTIDOS	3.0
VARIEDADES CONTRASTANTES	3.0

Tabla 1. Requisitos de calidad del frijol de consumo. NTC 923: 2021

	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Garbanzo de consumo Tipo I Grado 2 El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 14% de humedad (base húmeda).

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 923 re aprobada 2021, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002291** Bolsa *500g embalada en paca de *12.5 Kg **SAP 200001604** Bolsa *1000g embalada en paca de *12.5 o 25 Kg **SAP 200002242** Bulto x 25 kilogramos **SAP 200002771** Garbanzo * 1000 GR, Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200002291 / SAP 20000604 / SAP 200002771** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno

		de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. **SAP 200002242** El Saco a granel debe ser de poliolefina por 25 kilos y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de (18) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan requisitos microbiológicos y se solicita Manual de buenas prácticas de manufactura y trazabilidad de productos, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique)
3	Se retira requerimiento de rotulado: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
4	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. Se retira requisito de NTC COLOMBIANA 271, Cereales, leguminosas secas y sus productos molidos Muestreo de lotes estáticos. Se especifica que es calidad grado 2. Se retira requisito de infestación dado que la norma referencia la ausencia de infestaciones: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

	<table><tr><th>COMPONENTES</th><th colspan="2">En Masa</th></tr><tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Daños por Insectos</td><td>-</td><td>1,0%</td></tr><tr><td>Materias Extrañas</td><td>-</td><td>1,0%</td></tr><tr><td>Verdodos y/o Decolorados</td><td>-</td><td>2,0%</td></tr></table> <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">VALORES X GR.</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Granos secos MOHOS</td><td>10^4</td><td>10^5</td></tr></table> <table><tr><th>COMPONENTES</th><th colspan="2">En Masa</th></tr><tr><th></th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Materia Dura</td><td>-</td><td>0,1%</td></tr><tr><td>Granos Dañados</td><td>-</td><td>1,0%</td></tr><tr><td>Impurezas</td><td>-</td><td>1,0%</td></tr><tr><td>Granos Partidos</td><td>-</td><td>3,0%</td></tr><tr><td>Granos Abientos</td><td>-</td><td>1,0%</td></tr><tr><td>Variedad de Contraste</td><td>-</td><td>3,0%</td></tr><tr><td>Variedad No Contraste</td><td>-</td><td>2,0%</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>8,0%</td><td>14,0%</td></tr></table>
5	Se cambia el código SIC de 688 a 29750 del garbanzo por 50 kilos. Se retira de los requisitos normativos la NTC 1232 Método de análisis de aflatoxinas, esta norma "establece un método de análisis de aflatoxinas de ocurrencia natural en granos, cereales y alimentos balanceados de consumo animal". Y se incluye la NTC 923 Garbanzos Secos. Se hace inclusión del Grado 2 en el ítem "Otras características del producto".
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. La clasificación del producto se cambia de leguminosa a Granos, según clasificación dada en sistema SAP. Se retira código SIC donde se menciona, ya que la Entidad utiliza solo códigos SAP en productos. Se retira de ficha técnica donde se menciona el CODIGO SAP 20000301, ya que no se utiliza en negociación Bolsa.
7	Se adiciona código SAP 200002196 Bulto x 25 Kilogramos. Se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
8	Se modifican los códigos SAP 200000302 garbanzo seco X 1 lb por SAP 200002291, SAP 200000300 garbanzo seco X kg por 200001604, y SAP 200002196 garbanzo seco X 25 Kg por SAP 200002242.
9	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 7 (actualización 04/03/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, Se ajusta requerimientos de vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	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 item "Presentación", se incluye referencia normativa en los requisitos fisicoquímicos. 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.*
11	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
12	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200002291 / SAP 20000604 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó, Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG *ago/2024.*
13	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 De otras características específicas se elimina el texto "de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega" En la vida útil el tiempo cambia de 12 meses a 18 meses, lo anterior teniendo en cuenta que es un producto importado y adicional, de casi una sola cosecha al año, por lo que se le estaría cerrando la puerta a la posibilidad de comprar, y por ende se cambia que al momento de la entrega el tiempo transcurrido ya no sea de 2 meses sino que al momento de la entrega no debe tener más de seis (6) meses desde su fecha empaque. Todo a razón de lo explicado anteriormente con relación a la cosecha del producto. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*
14	En requisitos normativos se cambia la fecha de actualización de la NTC 871 pasando de versión de 1975 a la re aprobada 2021. En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluye el material SAP 200002771 Garbanzo * 1000 GR, 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.*

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