PRODUCTO / NOMBRE	**AREQUIPE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053 / SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001186 / SAP 200001213 / SAP 200001228 / SAP 200001242 / SAP 200002087 / SAP 200002250
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	**Arequipe**
Materia grasa, fracción de masa, min, en %	7,0
Sólidos lácteos no grasos, fracción de masa, min, en %	17,0
Humedad, fracción de masa, máx en %	30
Cenizas, fracción de masa, máx en %	2,0
Índice de *Reichert Meissl*, fracción de masa, máx en %	23 - 32
Almidones	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757:2021

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$<10^2$ ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos: 1,1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3757:2021, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. 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 200000051 AREQUIPE *500 gr. SAP 200000052 AREQUIPE REPOSTERIA *5 kg, en caja *4 unidades. SAP 200000053 AREQUIPE REPOSTERIA * GALON SAP 200000054 AREQUIPE TARRO *250 g SAP 200000873 AREQUIPE DOY PACK LECHE DESLACT *250 g SAP 200001186 AREQUIPE * 50 gr en display por 10 unidades. SAP 200001213 AREQUIPE EN MANGA * 18 K SAP 200001228 AREQUIPE *200-220 g, en caja x 75 unidades. SAP 200001242 AREQUIPE *50 gr SAP 200002087 AREQUIPE *250 gr. SAP 200002250 AREQUIPE *200 gr.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 / SAP 200002250: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200001213 Envase plástico en forma de manga. SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053: Envase plástico con tapa hermética.
	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 con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. 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 vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones 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:	MAYO 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC – Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
6	Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
7	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757 **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de coliformes, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g / 5 / < 10 / – / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / 100 / 200 / 2 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco. **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 0 / $<10^2$ ufc/g / --- 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 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 adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se actualiza requisitos fisicoquímicos a la versión NTC 3757:2021 En Presentación del Producto, Empaque y/o Embalaje se incluyen y se actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TC, de materiales existentes para este producto. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	