PRODUCTO / NOMBRE	**BARRA DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002268 / SAP 200002367 / SAP 200002642 / SAP 200002787
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Barra de chocolate obtenida por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con la adición de azúcares y de otros productos alimenticios.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), saborizantes artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Solidos de cacao desengrasado %	Total de solidos de caco	Grasa de leche %	Solidos no grasos de leche %	Solidos totales de leche %	Azucares
>2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥14	<55

Resolución 1511 de 2011 – Requisitos fisicoquímicos para chocolate de consumo directo con leche

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate para consumo directo y sucedáneos de chocolate. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1511 de 2011, NTC 792, 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 200002268 / SAP 200002367 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 12g SAP 200002642 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 11g Todas las presentaciones embaladas en plegadiza x 18, 48 o 50 unidades.

		SAP 200002787 Chocolatina * 12 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	1. Opción de empaque: El empaque presenta dos envolturas: La envoltura interior se encuentra en una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La envoltura externa, está fabricado con papel aluminio. 2. Opción de empaque: BOPP transparente + BOPP transparente.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido 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:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se ajusta información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina código SIC, se incluye código SAP para producto con presentación creado en plataforma, se modifican requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la Resolución 1511 de 2011, y requisitos microbiológicos referenciado en NTC 792, se adicionan requisitos en otras características del producto, Se adiciona requisito normativo Resolución 1511 de 2011, NTC 792 y Resolución 2674 de 2013. Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto y se modifica el concepto sanitario así: "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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*

<table>
<tr><td>3</td><td>Se complementa la descripción del producto, se incluye código SAP 200002367, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos nutricionales. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajustan los ingredientes retirando el "agua" teniendo en cuenta la naturaleza del producto. Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para chocolate de consumo directo - NTC 792
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>20 000</td><td>50 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa. UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli. UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras. UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/50g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 6,4 Chocolate para consumo directo y sucedáneos de chocolate.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></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 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.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se actualiza a formato PA-FO-75 V2
En requisitos nutricionales se retira el cuadro, teniendo en cuenta que cada fabricante de acuerdo al producto declara la información nutricional en el empaque de acuerdo a la resolución 810 de 2021
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>1.3</td></tr>
<tr><td>Energía (Kcal)</td><td>550</td></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>5.5</td></tr>
<tr><td>Lípidos (g)</td><td>31.8</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>60</td></tr>
</table>
En presentación de productos se incluye SAP 200002642 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 11g, solicitado por regional caribe y autorizado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Mayo/2024.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En presentación del producto se incluye el material SAP 200002787 Chocolatina * 12 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.</td></tr>
</table>

	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	2 8 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	2 8 ABR 2025	