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

PRODUCTO / NOMBRE	**COLORANTE ARTIFICIAL (COLORES VARIADOS)**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002705 / SAP 200002735 / SAP 200002201 / SAP 200002302 / SAP 200002349
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Sustancia o mezcla de sustancias capaz de conferir o intensificar el color de los alimentos. Es la sustancia colorante no encontrada en productos naturales y obtenida por síntesis orgánica certificada y permitida por la reglamentación sanitaria vigente. Los colorantes pueden ser liquido o en polvo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Propilenglicol, glicerina, colorantes artificiales certificados y permitidos por la reglamentación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Características	**Método de medición**	**Especificación**
Solubilidad 25°C en agua	Gravimetría	Muy Soluble

Para colorantes en polvo	Pureza del 96 al 102%
RESOLUCION 10593 DE 1985	

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Microorganismo	**Límite Máximo**
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	100
Recuento Mohos y Levaduras UFC/g	10
Recuento de Coliformes Totales UFC/g	10

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La composición de los colorantes artificiales utilizados en la mezcla, deberán estar incluidos en los listados vigentes por la reglamentación sanitaria aplicable. Deben ser de uso alimentario.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 2106 de 1983, Resolución 2606 de 2009, Resolución 2674 de 2013, Resolución 10593 de 1985, Codex Stan 192-1995, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002705 COLOR AMARILLO PANADERIA SAP 200002735 COLOR AMARILLO PANADERIA Gotero x 80 cc, Caja x 4 frascos SAP 200002201 COLOR AMARILLO SAP 200002302 COLORANTE REPOSTERIA SURTIDOS *60 CC SAP 200002349 COLOR CARAMELO *650 ML
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto. 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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, y con la Resolución 1506 de 2011.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 11 meses mínimo a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación.

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. (Vigente 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:	**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En descripción de producto de ajusta de acuerdo al producto objeto de la ficha colores variados y se retira el texto "Líquido viscoso de color rojo concentrado obtenido por la mezcla de glicerina USP, propilenglicol USP, con color artificial certificado y permitido por la reglamentación sanitaria vigente." Se incluye el texto: "Los colorantes pueden ser liquido o en polvo. ." En requisitos fisicoquímicos se incluyen para colorantes en polvo Para colorantes en polvo: Pureza del 96 al 102%

	RESOLUCION 10593 DE 1985 En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011. En otras características del producto se incluye Deben ser de uso alimentario. En presentación del producto incluyen y actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TIC de códigos existentes para este producto como son: SAP 200002705, SAP 200002735, SAP 200002201, SAP 200002302, SAP 200002349. En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. En 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 por MCRG AGO /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

PÁGINA EN BLANCO