| **PRODUCTO / NOMBRE** | **LEVADURA PARA PANIFICACIÓN** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000418 / SAP 200000419<br>SAP 200001610 / SAP 200001807 |
| | Clasificación | Suministro de Panadería |
| | Descripción del Producto | Cultivo puro obtenido a partir de fermentación controlada de Saccharomyces Cerevisae, que ha crecido en un medio nutritivo adecuado, de acuerdo al contenido de humedad se clasifica en:<br>- La levadura fresca puede presentarse en bloque o granel, con textura moldeable hasta textura desmenuzable.<br>- La levadura seca es sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas. |

**REQUISITOS ESPECIFICOS**

| | |
|---|---|
| Ingredientes | Levadura (Saccharomyces Cerevisiae), Monoestearato de Sorbitán, ácido ascórbico. |

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

| **Requisitos** | **Levadura fresca** | **Levadura Seca** |
|---|---|---|
| Humedad, en % | 70,0 máximo | 9,0 máximo |
| Materia seca, en % | 30,0 mínimo | 91,0 mínimo |
| Proteínas en base seca, en % (N x 6,25) | 40,0 mínimo | 40,0 mínimo |
| Fosfatos como $P_2O_5$ en base seca, en % | 1,5 mínimo | 1,5 mínimo |
| Cenizas en base seca, en % | 6,0 máximo | 8,7 máximo |
| pH solución al 10% | 3,5 mínimo | 3,5 mínimo |
| Porcentaje de células vivas | 90,0 mínimo | 65,0 mínimo |

NTC 1807 – Requisitos fisicoquímicos Levadura fresca y seca

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

| **Requisitos** | **n** | **c** | **m** | **M** |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de Escherichia coli, UFC/g | 5 | 0 | <10 | -- |
| Detección de Salmonella spp/25g | 5 | 0 | Ausencia | -- |
| Recuento de mohos, UFC/g | 5 | 2 | 10 | <100 |

NTC 1807 – Requisitos microbiológicos para Levadura

| | |
|---|---|
| Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| Otras características del producto | El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación. No debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable.<br>El color característico debe ser Beige.<br>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Para la levadura fresca, la textura o consistencia puede ser moldeable hasta una textura friable/desmenuzable. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | NTC 1807:2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000418 Levadura fresca x 500 gr.<br>SAP 200000419 Levadura seca x 500 gr.<br>SAP 200001610 Levadura fresca x 500 gr.<br>SAP 200001807 Levadura activa seca x 1000 gr. |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001610 / SAP 200000418 / SAP 200000419 Caja de 20 und x 500 g.<br>SAP 200001807 Caja de 10 und. x 1000 gr.<br>Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacío. |
| | Rotulado | Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | Mínimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenarse en frio. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | 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. El transporte debe realizarse evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)<br>• 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).<br>• 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 por cambio modelo operacional de la entidad |
| **2** | Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002711, Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos basado en NTC 1807 – levadura instantánea, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones. |
| **3** | Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>En descripción de producto se retira el texto "el cual ha sido deshidratado por un método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacado al vacío", por ser una descripción de |

| | |
|---|---|
| | levadura instantánea y se incluye el texto para levadura fresca con textura moldeable hasta textura desmenuzable.<br>En condiciones de transporte se retira el texto "Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar, se cambia por el texto "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. El transporte debe realizarse evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales." *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**<br><br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 23/05/2025 | |
| | 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 | |

PAGINA EN BLANCO