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	**MARGARINA INDUSTRIAL - VITINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000727 / SAP 200000728 / SAP 200000729 / SAP 200000730 / SAP 200002712 / SAP 200000451 / SAP 200000452 / SAP 200000759 / SAP 200002148
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia liquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%. Con características de buena plasticidad, lo que permite un rápido empaste y laminado, para la obtención de un hojaldre liviano y crujiente.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	**Mínimo**	**Máximo**
Contenido de grasa, % (m/m)	65	--
Humedad en % (m/m)	--	31
Cloruro de sodio (NaCl), % (m/m)	--	3,5
Acidez como ácido oleico, en %	--	0,3
Punto de fusión, °C		46
Índice de peróxido, meq O_2/Kg de grasa	5	

Resolución 2154 de 2012 – Requisitos fisicoquimicos Margarina Industrial

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococc us aureus coagulasa positiva **UFC/g	**5**	**1**	<100	**100**
Mohos y levaduras * UFC/g	**5**	**1**	100	**1000**
E. coli, UFC/g	5	0	<10	--
Detección de Salmonella **/25 g	5	0	Ausencia	--
Detección de Listeria monocytoge nes **/25 g	5	0	Ausencia	--

*Cuando tiene especias **Cuando tiene leche, especias

Resolución 2154 de 2012 – Requisitos microbiológicos Margarina Industrial

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td>Requisitos Nutricionales</td><td>No Aplica</td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>Debe cumplir con los Límites máximos permitidos de metales contaminantes:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Cantidades Máximas</th></tr>
<tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1.5 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.1 mg/kg</td></tr>
</table>
Resolución 2154 de 2012 – Metales contaminantes para margarinas industriales
- El producto debe tener sabor y olor característico a mantequilla y a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez.
- No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningun otro componente que afecte la salud.
- Es de uso industrial, empleada como materia prima en pasteleria y reposteria.</td></tr>
</table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2154 de 2012, NTC 250:2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000727 VITINA CROISANT *2.5 KG. SAP 200000728 VITINA CROISSANT *500 G SAP 200000729 VITINA HOJALDRE * 2.5 KG SAP 200000730 VITINA HOJALDRE * 15 KG SAP 200002712 MANTEQUILLA PANADERIA *15 KG SAP 200000451 MARGARINA CROISSANT * 2.5 KG SAP 200000452 MARGARINA HOJALDRE * 2.5 KG SAP 200000759 MARGARINA MULTIPROPOSITO * 15 KG SAP 200002148 MARGARINA CROISSANT -VITINA
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado y embalado en Bolsas de polietileno internas y/o parafinado y corrugado externo.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado, Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: • Registro sanitario. Vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año 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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, Se Incluye Código SAP 200002712 caja de 15 Kg empacada en papel parafinado, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos fisicoquímicos de cambia según actualización de la NTC 250 versión 2014 a versión 2022.

antes

Requisito	Mínimo	Máximo
Contenido de Grasa, %m/m	65	–
Contenido de agua, %m/m	–	31
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	–	3,5
Acidez como ácido oleico, en %	–	0,5
Punto de Fusión, °C	–	46
Indice de peroxido, meq O_2 /Kg de Grasa	–	5

ahora



Se incluyen Límites máximos permitidos de contaminantes Margarina Industrial - Tabla 3 - NTC 250 (Ultima actualización)

Requisitos	Máximo
Hierro, expresado como Fe, en mg/kg	1,5
Cobre, expresado como Cu, en mg/kg	0,1
Plomo, expresado como Pb, en mg/kg	0,1
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0,1

Se ajustan los requisitos Microbiológicos NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial versión 2014 a versión 2022

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	1 000	5 000	2
Recuento de Enterobacterias UFC/g	5	<10	–	2
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	50	100	2
Detección de Salmonella spp /25 g	5	Ausencia	–	2
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva UFC/g	5	<10	100	1
Detección de Listeria Monocytogenes UFC/g	5	Ausencia	–	2

a

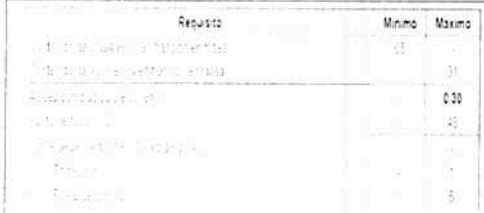


En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En condiciones de transporte se ajusta el texto "El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud." Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En ítem de certificaciones, se complementa que 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 Diciembre 2023*

3

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En requisitos fisicoquímicos se retiran los de la NTC 250 (Ultima actualización) –Requisitos fisicoquímicos Margarina Industrial - Tabla 1 y se incluyen los de Resolución 2154 de 2012

antes

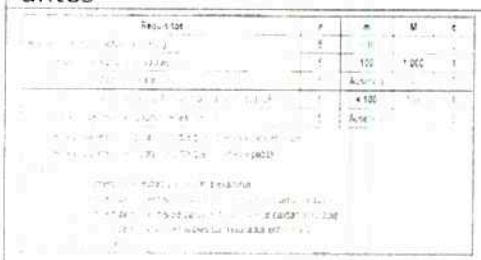


ahora

Requisito	Mínimo	Máximo
Contenido de grasa, % (m/m)	65	--
Humedad en % (m/m)	--	31
Cloruro de sodio (NaCl), % (m/m)	--	3,5
Acidez como ácido oleico, en %	--	0,3
Punto de fusión, °C		46
Índice de peróxido, meq O_2/Kg de grasa	5	

En requisitos microbiológicos se retiran los de la NTC 250 (Ultima actualización) –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial - Tabla 2 y se actualizan a la Resolución 2154 de 2012 – Requisitos microbiológicos Margarina Industrial, teniendo en cuenta la no aplicabilidad de la Resolución 1407 de 2022 para la margarina industrial.

antes



ahora

Requisitos	n	c	m	M
Staphylococc us aureus coagulasa positiva **UFC/g	5	1	<100	100
Mohos y levaduras * UFC/g	5	1	100	1000
E. coli, UFC/g	5	0	<10	--
Detección de Salmonella **/25 g	5	0	Ausencia	--
Detección de Listeria monocytoge nes **/25 g	5	0	Ausencia	--
*Cuando tiene especias **Cuando tiene leche, especias				

Se trasladan los limites máximos permitidos de contaminantes para el ítem de otras caracteristicas se actualizan a la Resolución 2154 de 2012.
En presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200000451 / SAP 200000452 / SAP 200000759 / SAP 200002148 y se ajustan las descripciones de todos los materiales de acuerdo al SAP. *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 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	