PRODUCTO / NOMBRE	**POLVO DE HORNEAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000596 / SAP 200000597 / SAP 200001519 SAP 200002713
	Clasificación	Suministros Panadería
	Descripción del Producto	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina granulometría Alto y constante poder de gasificación Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo, Seguridad de volumen

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla Homogénea de fécula de maíz, bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	**Parámetro**
Liberación de CO2	mínimo 10% m/m
Humedad	máxima 10% m/m
pH adecuado	entre 6.0 y 7.0

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	<10 ufc/g	---
Bacillus cereus	5	2	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,8 Harinas y mezclas instantáneas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	• Apariencia: Polvo fino impalpable, sin partículas extrañas, inoloro, ligeramente salado. • Color: Blanco. • Olor: Característico • Uso previsto como materia prima en productos como ponqués, galletas y tortas. Mezcla de ingredientes secos.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013. Resolución 2106 de 1983, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 1407 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000596 POLVO HORNEAR * 1 LB SAP 200000597 POLVO PARA HORNEAR * 1 KG SAP 200001519 POLVO PARA HORNEAR *1000 g SAP 200002713 POLVO PARA HORNEAR PANADERIA *1000 g
	Empaque y/o Embalaje	Empacado en bolsas de polietileno selladas con resistencia por calor. 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	Según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021. 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	Mínimo 5 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación.

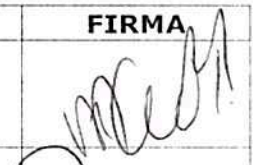
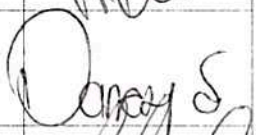
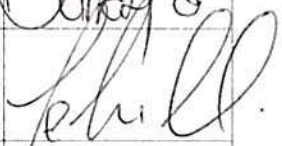
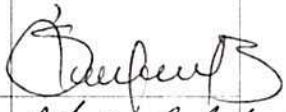
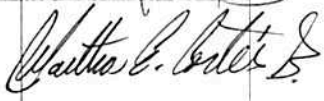
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto solicitado, (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:	**MAYO 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 Se unifican las fichas técnicas de polvo para hornear creadas para comedores y producción. Se ajustan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a las características del producto y los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022. En presentación del producto se incluye el material SAP 200002713 creado para producción - panadería. En requisitos normativos se incluyen Resolución 2106 de 1983, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021y Resolución 1407 de 2022. En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 y se actualiza por la Resolución 810 de 2021 por entrar en vigencia. 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	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	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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