PRODUCTO / NOMBRE	**BEBIDA LIQUIDA A BASE DE TÉ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000800 / SAP 200000872 / SAP 200000742 / SAP 200000962 / SAP 200002784
	Clasificación	Aromática
	Descripción del Producto	Bebida de Té con variedad de sabores, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada, edulcorante natural, extracto de té, acidulante, sabores naturales y artificiales y regulador de acidez, permitidos por la legislación vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetros	**Bebida de té**	
	Mínimo	**Máximo**
Grados Brix (solidos solubles)	---	12.0
pH	2.7	4.0
Acidez titulable como ácido cítrico en fracción en masa expresado en %	---	0.5

Requisitos tomados de la NTC 5851/2011 Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para la bebida de té

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	0	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos. 4.6 Bebidas a base de té. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto puede tener gas o no.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución 2674 de 2013, NTC 5514 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05, NTC 5851/2011. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022. y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000800 contenido neto del producto debe ser de 300 ml SAP 200000872 contenido neto del producto debe ser de 400 ml SAP 200000742 contenido neto del producto debe ser de 500 ml SAP 200000962 contenido neto del producto debe ser de 1.5 L SAP 200002784 Te PET *400 Ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	El producto será empacado botella PET de primer uso, de grado alimentario, con tapa en polipropileno El producto debe venir embalado en pacas de material plástico termo encogido
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 tres meses, al momento de la entrega el producto no debe tener más de 15 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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- 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). - Registro sanitario, notificación o permiso sanitario del producto - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente. - 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

2

Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye códigos SAP, Se incluye la clasificación basado en Sistema SAP, En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos

3

Fecha de modificación: 12/01/2024.

- Se cambió el formato Código: PA-FO-75 versión 00 al Código: PA-FO-75 versión 01.
- Los requisitos fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a NTC 2740:2020 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS BEBIDA DE TÉ, de la siguiente manera:

ANTES

REQUISITO	VARIABLES
%Solidos Solubles (°Brix)	9.0°-9.6°
Acidez titulable expresada como ácidos cítrico en %	0.28-0.32

DESPUES

Parámetros	Bebida de té	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (solidos solubles)	---	12.0
pH	2.7	4.0
Acidez titulable como ácido cítrico en fracción en masa expresado en %	---	0.5

Requisitos tomados de la NTC 5851/2011 Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para la bebida de té.

En requisitos microbiológicos se actualizan de acuerdo a la NTC 5851/2011así:

ANTES

REQUISITO	VARIABLES
Recuento de microorganismos mesofílicos/ml	100 ufc
Recuento de hongos y levaduras/ml	10 ufc
NMP coliformes totales/ml	<3 ufc
NMP coliformes fecales/ml	<3 ufc

DESPUES

Requisitos	n	n	M	c
Recuento de coliformes totales UFC/100 cm^3 (filtración por membrana).	5	0	--	0
Mohos UFC/100 cm^3 (filtración por membrana).	5	0	25	2
Levaduras UFC/100 cm^3 (filtración por membrana).	5	0	50	2
Nota: 1cm^3 Es equivalente a 1 ml.				

Requisitos tomados de la NTC 5851/2011, Tabla 2. Requisitos microbiológicos para la bebida de té pasteurizada

- En requisitos normativos se agrega la NTC 5851/2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
- En certificaciones se agrega los siguientes requisitos:
  - Registro sanitario, notificación o permiso sanitario del producto
  - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificado HACCP o ISO 22000 o FSSC 22000.
  - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente.

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 expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por DASR enero de 2024.*

4

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando la NTC 5851/2011, Tabla 2. Requisitos microbiológicos para la bebida de té pasteurizada, *se* incluyen Requisitos Microbiológicos 4.6 Bebidas a base de té. Resolución 1407 de 2022.

ANTES

Requisitos	n	n	M	c
Recuento de coliformes totales UFC/100 cm^3 (filtración por membrana).	5	0	--	0
Mohos UFC/100 cm^3 (filtración por membrana).	5	0	25	2
Levaduras UFC/100 cm^3 (filtración por membrana).	5	0	50	2
Nota: 1cm^3 Es equivalente a 1 ml.				

DESPUES

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10^2 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	0	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos. 4.6 Bebidas a base de té. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.*

5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002784 Te PET *400 Ml, 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.*

	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	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	