PRODUCTO / NOMBRE	**PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002257 / SAP 200001502 / SAP 200002759 / SAP 200002885 / SAP 200002886 / SAP 200002887 / SAP 200002888
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado a altas temperaturas de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Sémola y/o Semolatos de trigo fortificados (variedad *Triticum durum*), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	1,20
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos grasos (%)	0,4	-
Colorantes artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquimicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991
**El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas*

El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54)

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	**n**	**c**	**m**	**M**
Escherichia Coli	5	0	<10ufc/g	--

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno

Requisitos Nutricionales — El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico cumpliendo con:

Requisito	**Unidad de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento**
Humedad (g)	9,9

		<table><tr><td>Energía (kcal)</td><td>371</td></tr><tr><td>Lípidos (g)</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>74,7</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>25</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>3,9</td></tr><tr><td>Potasio (mg)</td><td>223</td></tr><tr><td>Tiamina (mg)</td><td>0,95</td></tr><tr><td>Niacina (mg)</td><td>7,1</td></tr><tr><td>Fosfatos (mg)</td><td>237</td></tr><tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td>0,2</td></tr></table> *Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda*
	Otras características del producto	Rico en nutrientes, las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la, Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias, resolución 4393 de 1991, NTC 1055
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002257 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200001502 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200002885 Pasta Alimenticia Fortif Seco Bucattini *250 gr SAP 200002886 Pasta Alimenticia Fortif Seco Fetuccini *250 gr SAP 200002887 Pasta Alimenticia Fortif Seco Fetuccini *500 gr SAP 200002888 Pasta Alimenticia Fortif Seco Tornillos *250 gr **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002759 pasta tipo seco * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. 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 dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha 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 solicitado. (Vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, ISO 22000 o FSSC 22000. ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias. ✓ 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:	**DICIEMBRE 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección

<table>
<tr><td></td><td>Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, de los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En requisitos nutricionales se indica que como mínimo el producto debe ser fortificado con dichos elementos. En otras características del producto se adiciona" las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000543 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000542 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificaciones se adiciona requisito Registro Sanitario.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se modifica códigos SAP 200000542 pasta alimenticia fortificada tipo seco x Lb por SAP 200001502 y SAP 200000543 pasta alimenticia fortificada por 250 g por SAP 200002257.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en código se modifica código 200000543 por código 200002257, en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01. Se incluye en la descripción del producto el secado "a altas temperaturas", teniendo en cuenta su influencia en la calidad del mismo. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo (variedad Triticum Durum)". Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2, toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado BPM emitido por INVIMA y se deja de carácter voluntario</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofílicos</td><td>3</td><td>800000</td><td>1000000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales/ g</td><td>3</td><td>43</td><td>150</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes fecales/ g</td><td>3</td><td>< 3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y levaduras /g</td><td>3</td><td>4000</td><td>5000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Estafilococo coagulasa positiva /g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Parámetro</td><td>Caso</td><td>Muestreo clase</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Mohos (20) y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10ufc/g</td><td>--</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos según la resolución 140 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y past alimenticia compuesta desecada, rellena o s relleno

Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias"
Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias
Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "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."</td></tr>
<tr><td>11</td><td>En Requisitos fisicoquimicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Fecha de modificacion:17/01/2024

- Se grega el codigo SAP 200002603
- En presentacion de producto se agrega el codigo SAP 200002603 Pasta Alimenticia*Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Fecha de modificacion: 08/02/2024

- Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se habia omitido en el comité del mes de enero y los cambios de enero quedan en el numeral 12.
- Se agregan todos los cambios que se habian realizado en el mes de Diciembre (En Requisitos fisicoquimicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023).
- En requisitos microbiologicos se retira el requisitos microbiologicos
<table>
<tr><td>Mohos (^{20}) y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr>
</table>
Lo anterior que esta solo aplica para prodcutos que contengan queso y/o relleno de queso

Para la fecha (dia 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atencion al memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023, el ICBF no habia allegado las condiciones tecnicas de los prodcutos que componen las canastas, sin embargo el grupo tecnico recibe el 25/01/2024 las fichas tecnicas de ICBF para la revision y analisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyo que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus producto, se haran fcihas tecnicas exclusivas para el contrato inter ICBF.
Se procede a eliminar código SAP 200002603 que corresponde Pasta Alimenticia*Kg y todo lo relacionado a este codigo en la Ficha Tecnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75
Se agrega material SAP 200002759 en ítem: código
En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
SAP 200002759 pasta tipo seco * 500 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>En requisitos fisicoquímicos para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto.
<table>
<tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr>
<tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>13,0</td></tr>
<tr><td>Ceniza (%)</td><td>-</td><td>1,20</td></tr>
<tr><td>Proteína (%)</td><td>10,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico (%)</td><td>-</td><td>0,45</td></tr>
<tr><td>Productos Grasos (%)</td><td>0,4</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Colorantes Artificiales</td><td colspan="2">Negativo</td></tr>
</table>
En Requisitos Nutricionales Para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto y se cambia el ítem de requisitos de energía expresado en kj a Kcal, teniendo en cuenta que la medición utilizada en Colombia para expresar la energía es Kcal.
<table>
<tr><td>Energía (kj)</td><td>1537</td><td>Energía (Kcal)</td><td>371</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>9,9</td></tr>
<tr><td>Energía (KJ)</td><td>1573</td></tr>
<tr><td>Lipidos (g)</td><td>1,5</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>74,7</td></tr>
<tr><td>Calcio (mg)</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Hierro (mg)</td><td>3,9</td></tr>
<tr><td>Potasio (mg)</td><td>223</td></tr>
<tr><td>Tiamina (mg)</td><td>0,95</td></tr>
<tr><td>Niacina (mg)</td><td>7,1</td></tr>
<tr><td>Fosfatos (mg)</td><td>237</td></tr>
<tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td>0,2</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	En presentación de producto y código se incluye SAP 200002885 SAP 200002886 SAP 200002887 SAP 200002888 estos materiales fueron solicitados por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG May 2025.*
16	Se agrega atributos de calidad, FSSC 22000, ISO 22000 y HACCP, por instrucción de la dirección de abastecimiento clase I y aprobado por la Dirección General, de acuerdo a las novedades presentadas por el cliente. Estas certificaciones son ideales para empresas de pastas alimenticias porque es un esquema de inocuidad reconocido internacionalmente que cubre productos de larga duración, integrando la norma ISO 22000 con programas de prerrequisitos (PRPs), lo que ayuda a gestionar riesgos, asegurar la calidad, abrir mercados y cumplir requisitos de grandes compradores, garantizando un sistema robusto desde la materia prima hasta el producto final envasado.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	