

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		CÓDIGO: PA-FO-75						
			VERSIÓN No. 03		Página 1 de 6				
			FECHA:	07	02			2025	

PRODUCTO / NOMBRE	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
-------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000001623 / SAP 200000909 / SAP 200000771/ SAP 200002746/ SAP 200002611
	Clasificación	Chocolate
	Descripción del Producto	Masa o pasta o licor de cacao, preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad de azúcares (sacarosa, dextrosasacarosa, dextrosa, maltodextrina) y otros tipos de edulcorantes permitidos por la legislación nacional vigente. No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas o sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales u pseudos cereales.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITO		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (MAYOR O IGUAL)	
		Total, de extracto seco de cacao %		20	
		Manteca de cacao %		11	
		Extracto seco magro de cacao %		9	
	Requisitos físicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	-
		Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate de mesa. Resolución 1407 de 2022			
Requisitos Nutricionales	No Aplica				

	Otras características del producto	No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción. El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes		
		REQUISITOS	Mínimo	Máximo
		Plomo µg/kg	-	1
		Aflatoxinas µg/kg	-	20
		NTC 793:2023		

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793/2023. Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001623 Unidad *500g embalado en caja *48 o *50 Unidades. SAP 200000771 Chocolate Con Azúcar Empaque Flow Pack *500 g en caja *48 o *50 Unidades. SAP 200000909 Unidad *1000 embalado en caja *24 o *25 Unidades. SAP 200002611 Unidad *400g embalado en caja *48 o *50 Unidades. <u>En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002746 chocolate en barra *500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Para el empaque secundario Caja de Cartón Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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 doce (12) 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 (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todo lo estipulado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de
----------------------------------	---

2013.

**CERTIFICACIONES
Proveedor / Maquilador/
Comercializador**

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
- 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.
- No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado.
3	Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC 33913 Reemplazado por SI37440
4	Se retira requisito de Certificación IQNET
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 793 Establece los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el Chocolate de Mesa. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011 para rotulado de producto.
6	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según Resolución No. 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
7	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 cualquiera de las dos estructuras deben asegurar la buena conservación e higiene del producto. Se adiciona código SAP.
8	Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao) - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC Se adiciona a fin de garantizar términos comparables en calidad y costo en el mercado.
9	Dentro de los Requisitos Fisicoquímicos, se dejan solo los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar

Requisito	Sin azúcares		Con azúcares	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%)	48.0	-	14.4	-
Contenido de azúcares totales (%)	-	-	-	71
Contenido de humedad (%)	-	3.0	-	3.0

Parámetro	Mínimo	Máximo
Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14,4%	-
Contenido de azúcares totales	-	71%
Contenido de Humedad	-	3,0%

De acuerdo a los requisitos establecidos en la NTC 793 y en Resolución del Ministerio de Protección Social No.1511 de 2011. Se adiciona "CON AZÚCAR" al nombre del Producto.

10

Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.
Se modifican los Requisitos Fisicoquímicos en el Parámetro: Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%), de 14,4% a 11% mínimo, de conformidad con la Res. Min. Protección Social 1511 de 2011 Capítulo IV tabla No. 2 y se dejan los demás parámetros aplicables al chocolate de mesa conforme a la NTC 793 Numeral 5 Tabla 1:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao	14,4%	-
Contenido de azúcares totales	-	71%
Contenido de Humedad	-	3,0%

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	3%
Contenido de grasa de cacao	11%	-
Contenido de azúcar	-	71%

NTC 793 2008
1511/2011

Contenido de grasa de cacao de Resolución

11

Se actualiza formato PA-FO-75, se incluye código SAP 200000909 presentación de 1000gr. La clasificación se cambia de Bebidas a Chocolate, se coloca donde se toma referencia para los requisitos fisicoquímicos. Se agrega requisitos para contenido presentación del producto y empaque, la clasificación del producto se cambia de bebidas a Chocolate basado en clasificación Sistema SAP. En otras características del producto se adiciona requisitos para límites máximos de metales y contaminantes. En certificaciones en acta de vista sanitaria se agrega condición: "o favorable con condiciones".

12

Se modifica código SAP 200000174 Chocolate de mesa con azúcar x 500 g, por SAP 200001623.

13

Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. se ajustan los requerimientos de vida útil.

14

Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se modifica tiempo de vida útil de 6 a 12 meses, en rotulado se adiciona requisito de declaración de alérgenos en empaque, se ajusta requerimientos en empaque, se elimina requerimiento certificación ISO 90001, se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000, se ajusta: "adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente". Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

15

Se incluye código SAP 200000771 de acuerdo con listado enviado por tecnología y validado por SGOL y que está en uso por las regionales. Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.

16

En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, BPM, BASC y se deja de carácter voluntario.

17

Fecha de modificación: 05/01/2024

Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos -NTC 793

Microorganismo	m
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	10 000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	Ausente
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	10

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6,4 Chocolate de mesa, norma aplicable al producto

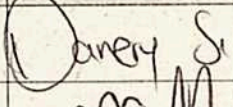
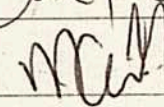
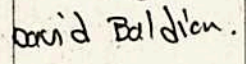
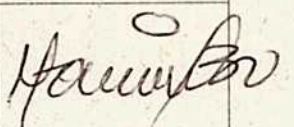
REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

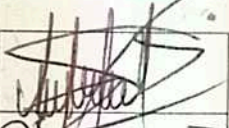
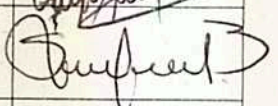
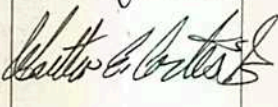
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento

18	Fecha de modificación: 03/01/2024																						
	En requisitos fisicoquímicos según NTC 793/2023 y Resolución 1511 de 2011 se actualizan los parámetros así:																						
	ANTES		DESPUÉS																				
	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>3%</td></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>11%</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de azúcar</td><td></td><td>71%</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad	-	3%	Contenido de grasa de cacao	11%		Contenido de azúcar		71%	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</th></tr><tr><td>Total de extracto seco de cacao %</td><td>20</td></tr><tr><td>Manteca de cacao %</td><td>11</td></tr><tr><td>Extracto seco magro de cacao %</td><td>9</td></tr></table>		REQUISITO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR	Total de extracto seco de cacao %	20	Manteca de cacao %	11	Extracto seco magro de cacao %	9
	Parámetro	Mínimo	Máximo																				
Humedad	-	3%																					
Contenido de grasa de cacao	11%																						
Contenido de azúcar		71%																					
REQUISITO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR																						
Total de extracto seco de cacao %	20																						
Manteca de cacao %	11																						
Extracto seco magro de cacao %	9																						
Requisitos fisicoquímicos – NTC 793 , el contenido de cacao se referencia de la Tabla 2 - Resolución 1511 de 2011		<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Plomo µg/kg</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Aflatoxinas µg/kg</td><td>-</td><td>20</td></tr></table>	REQUISITOS	Mínimo	Máximo	Plomo µg/kg	-	1	Aflatoxinas µg/kg	-	20												
REQUISITOS	Mínimo	Máximo																					
Plomo µg/kg	-	1																					
Aflatoxinas µg/kg	-	20																					
Requisitos fisicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011																							
En otras características de producto se elimina el texto “El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes:” y la siguiente tabla																							
<table><tr><th>Contaminante</th><th>Límite máximo</th></tr><tr><td>Plomo (Pb)</td><td>2 mg / kg</td></tr><tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 mg / kg</td></tr></table>			Contaminante	Límite máximo	Plomo (Pb)	2 mg / kg	Aflatoxinas	20 mg / kg															
Contaminante	Límite máximo																						
Plomo (Pb)	2 mg / kg																						
Aflatoxinas	20 mg / kg																						
Lo anterior obedece a que estos requisitos se ubicaron en la parte de requisitos fisicoquímicos.																							
En requisitos normativos se actualiza la NTC 793 de la NTC 793 (Última Actualización) a la del 2023.																							
Cambios realizados por DASR enero de 2024.																							
19	Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Contenido de contaminantes para chocolate de mesa con azúcar tomados de la NTC 793/2023 al ítem de otras características del producto, debido a que estos análisis son trazadores y hacen parte del cronograma del plan de muestreo de cada empresa y determina su frecuencia en este. Cambios realizados por DASR ago/2024.																						
20	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002746 En presentación de producto se agregan texto con material así: "En caso que se requiera realizar compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio, hacer uso del siguiente código: SAP 200002746 chocolate en barra *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.																						
21	Se agrega el código SAP 200002611 En requisitos fisicoquímicos se agrega (MAYOR O IGUAL) para dar claridad de los valores permitidos. En presentación se agrega "SAP 200002611 Unidad *400g embalado en caja *48 o *50 Unidades". Lo anteriormente expuesto obedece a que de acuerdo al análisis de mercado, existen diferentes marcas que por tendencia desgramaron a 400gr lo anterior debido a los valores de importación de materia prima																						

	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 Rodríguez	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	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 02				Página 1 de 4	
		Fecha:	23			04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	CHOCOLATE EN POLVO INSTANTANEO
-------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002234 / SAP 200001024
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión sea instantánea.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
		REQUISITOS			Mínimo	Máximo
		Humedad (%)			-	4,0
		Contenido de grasa de cacao (%)			14,4	-
		Tiempo de instantaneidad (segundos)			-	30
		Contenidos de azúcar (%)			-	71
	Requisitos físicoquímicos para el chocolate de mesa instantáneo tomados de la NTC 3619 (cuarta actualización).					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	-	
Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate de mesa. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:					
	REQUISITOS			Mínimo	Máximo	
	Plomo mg/kg			-	1	
	Aflatoxinas mg/kg			-	20	
	Melanina mg/kg			-	2.5	
	Contenido de contaminantes para chocolate de mesa instantáneo tomados de la NTC 3619 (cuarta actualización).					

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3619, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1511 de 2011. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002234 Unidad *500g embalado en caja *24 libras SAP 200001024 Unidad *250g embalado en caja *48 Bolsas.
	Empaque y/o Embalaje	Polipropileno biorentado metalizado con laminado interior en otro polipropileno biorentado transparente. Resellable.

	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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 doce (12) 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	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) 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.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado
3	Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC 33913 Reemplazado por SI37440
4	Se retira requisito de Certificación IQNET
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 3619 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS QUE DEBE CUMPLIR EL CHOCOLATE DE MESA EN POLVO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, 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. Código SIC 37452 reemplaza a SIC 37442
6	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
7	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.
8	<p>Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC <p>Se efectuó incorporación de certificaciones de calidad, a fin de mejorar las condiciones de calidad (ISO 9000, HACCP Y BASC) del producto con respecto a otras marcas presentes en el mercado de menor aceptación por el soldado. Así mismo, lograr</p>

establecer un patrón comparativo dentro del mercado estableciendo un referente de calidad.

Dentro de los Requisitos Físicoquímicos, se dejan solo los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar

Componente	Sin azúcar		Con azúcar		Parámetro	Mínimo	Máximo
	Min	Max	Min	Max			
Humedad	-	4%	-	4%	Humedad	-	4%
Contenido de grasa de cacao	48%	-	14,4%	-	Contenido de grasa de Cacao	14,4%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30%	-	30%	Tiempo de instantaneidad	-	30%
Contenido de azúcar	-	-	-	71%	Contenido de azúcar	-	71%

Se modifican los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 3619.

PARÁMETROS	N	m	M	C	Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos	5	10000	15000	2	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	1	10 000	15 000
Recuento de Mohos y Levaduras	5	100	200	2	MNP coliformes/g	3	1	10	20
Recuento de Coliformes totales NMP /gr	5	<10	20	2	MNP coliformes fecales/g	3	0	<3	10
Recuento de E. Coli	5	<10	-	0	Recuento de Mohos y Levaduras, UFC/g	2	1	100	200
Detección de Salmonella	5	Ausente	-	0	Detección de Salmonella / 25 g	3	0	0	-

Según la NTC 3619, se modifica el ítem de otras características del producto quedando así: "El contenido máximo de plomo no deberá ser mayor a 2 mg/kg" y se retira el siguiente cuadro:

Metales Pesados	Límite máximo
Plomo	10,0mg/kg
Benzo(a)pireno	5,0mg/kg de grasa
Melamina	2,5mg/kg

Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.

Dentro de los Requisitos Físicoquímicos, se dejan los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar teniendo en cuenta lo indicado en la NTC 3619 y se modifica el contenido de grasa de cacao de 14,4% a 11%, de acuerdo con la Resolución Ministerial No. 1511 de 2011, el tiempo de instantaneidad no se da en % por lo que se retira el símbolo, dado que aplican así:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4%	Humedad	-	4%
Contenido de grasa de Cacao	14,4%	-	Contenido de grasa de cacao	11%	-
Tiempo de instantaneidad	-	30%	Tiempo de instantaneidad	-	30
Contenido de azúcar	-	71%	Contenido de azúcar	-	71%

Cambio de formato al PA-FO-75.

En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, se incluye el valor de aflatoxinas de acuerdo a la Resolución 1511 de 2011.

Se ajusta control de cambios, adicionando ítems del 1 al 10 (actualización 17/01/18), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 10/09/2018. Se continúa control de cambios en el ítem 11 con los cambios realizados el día 10/09/20.

Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto sanitario "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.

Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se modifica tiempo de vida útil de 6 a 12 meses, en rotulado se adiciona requisito de declaración de alérgenos en empaque, se elimina requerimiento certificación ISO 90001, se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000, se ajusta: "adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente". Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, BPM, BASC y se deja de carácter voluntario

Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los requisitos microbiológicos –NTC 3619

Microorganismo	m
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	10 000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	Ausente
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100
Detección de Salmonella 25g	10

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6.4 Chocolate de mesa, norma aplicable al producto

REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución

2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

Fecha de modificación: 02/01/2023
- En requisitos fisicoquímicos según NTC 3619 cuarta actualización, se actualizan requisitos:

ANTES			DESPUES		
Parámetro	Mínimo	Máximo	REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Humedad	-	4%	Humedad (%)	-	4.0
Contenido de grasa de cacao	11%	-	Contenido de grasa de cacao (%)	14.4	-
Tiempo de instantaneidad	-	30	Tiempo de instantaneidad (segundos)	-	30
Contenido de azúcar	-	71%	Contenidos de azúcar (%)	-	71

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el chocolate de mesa instantáneo. NTC 3619 (cuarta actualización)

Y se agrega la tabla según requisitos de contenido máximo de contaminantes:

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Plomo mg/kg	-	1
Aflatoxinas mg/kg	-	20
Melanina mg/kg	-	2.5

En otras características de producto se elimina el texto "el contenido máximo de plomo no deberá ser mayor a 2 mg/kg y de aflatoxinas 20 mg/kg." Lo anterior obedece a que se agregaron en requisitos fisicoquímicos. Cambios realizados por DASR enero de 2024

16

17

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
Se trasladan los requisitos de contenido máximo de contaminantes al ítem de otras características del producto teniendo en cuenta la NTC 3619 (cuarta actualización) tabla 3 del contenido de contaminantes para chocolate de mesa instantáneo
Cambios realizados por MCRG – agosto 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: **PA-FO-75**

VERSIÓN No. **03**

Página **1** de **6**

FECHA:

07

02

2025



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

Requisitos Microbiológicos

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

		Energía (kcal)	371
		Lípidos (g)	1,5
		Carbohidratos totales (g)	74,7
		Calcio (mg)	25
		Hierro (mg)	3,9
		Potasio (mg)	223
		Tiamina (mg)	0,95
		Niacina (mg)	7,1
		Fosfatos (mg)	237
		Grasas monoinsaturadas (g)	0,2
		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 Fettuccini *250 gr SAP 200002887 Pasta Alimenticia Fortif Seco Fettuccini *500 gr SAP 200002888 Pasta Alimenticia Fortif Seco Tornillos *250 gr <u>En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002759 pasta tipo seco * 500 gr 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.

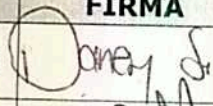
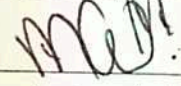
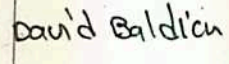
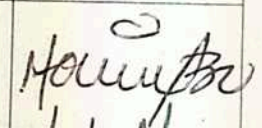
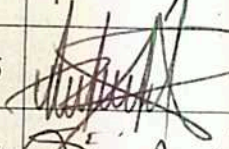
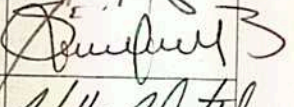
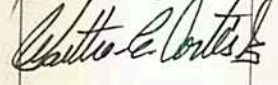
CONTROL DE CAMBIOS

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

	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 específica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.																																																			
5	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.																																																			
6	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.																																																			
7	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.																																																			
8	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 <i>Triticum Durum</i>)". 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 bioentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". Cambios realizados por JPMR Jun/2022.																																																			
9	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado BPM emitido por INVIMA y se deja de carácter voluntario																																																			
10	<p>Se actualiza los requisitos microbiológicos: los requisitos establecidos por la resolución 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022:</p> <table><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos</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><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestra clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos ⁽²⁰⁾ y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ 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> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o si relleno</p> <p>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"</p> <p>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</p> <p>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."</p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos	3	800000	1000000	1	NMP coliformes totales/g	3	43	150	1	NMP coliformes fecales/g	3	< 3	-	0	Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1	Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1	Parámetro	Caso	Muestra clase	n	c	m	M	Mohos ⁽²⁰⁾ y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--
Requisitos	n	m	M	c																																																
Recuento de microorganismos mesófilos	3	800000	1000000	1																																																
NMP coliformes totales/g	3	43	150	1																																																
NMP coliformes fecales/g	3	< 3	-	0																																																
Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1																																																
Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1																																																
Parámetro	Caso	Muestra clase	n	c	m	M																																														
Mohos ⁽²⁰⁾ y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																														
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--																																														
11	En Requisitos fisicoquímicos 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.																																																			
12	<p>Fecha de modificacion:17/01/2024</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.																																																			
13	<p>Fecha de modificacion: 08/02/2024</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr></table> <p>Lo anterior que esta solo aplica para prodcutos que contengan queso y/o relleno de queso</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	Mohos (²⁰) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																												
Mohos (²⁰) y levaduras	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																														
14	<p>Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75</p> <p>Se agrega material SAP 200002759 en ítem: código</p> <p>En presentación de producto se agrega "En caso que se requierirse 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.</p> <p>En requisitos fisicoquímicos para facilitar la lectura se cambia la presentación de imagen a texto.</p>																																																			
15	<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> <p>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.</p> <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>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>	COMPONENTE	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Humedad (%)	-	13.0	Ceniza (%)	-	1.20	Proteína (%)	10.5	-	Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45	Productos Grasos (%)	0.4	-	Colorantes Artificiales	Negativo		Energía (kj)	1537	Energía (Kcal)	371	Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	9,9	Energía (KJ)	1573	Lípidos (g)	1,5	Carbohidratos totales (g)	74,7	Calcio (mg)	25	Hierro (mg)	3,9	Potasio (mg)	223	Tiamina (mg)	0,95	Niacina (mg)	7,1	Fosfatos (mg)	237	Grasas monoinsaturadas (g)	0,2
COMPONENTE	PARÁMETROS																																																			
	MÍNIMO	MÁXIMO																																																		
Humedad (%)	-	13.0																																																		
Ceniza (%)	-	1.20																																																		
Proteína (%)	10.5	-																																																		
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45																																																		
Productos Grasos (%)	0.4	-																																																		
Colorantes Artificiales	Negativo																																																			
Energía (kj)	1537	Energía (Kcal)	371																																																	
Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento																																																			
Humedad (g)	9,9																																																			
Energía (KJ)	1573																																																			
Lípidos (g)	1,5																																																			
Carbohidratos totales (g)	74,7																																																			
Calcio (mg)	25																																																			
Hierro (mg)	3,9																																																			
Potasio (mg)	223																																																			
Tiamina (mg)	0,95																																																			
Niacina (mg)	7,1																																																			
Fosfatos (mg)	237																																																			
Grasas monoinsaturadas (g)	0,2																																																			

	En presentación de producto y código se incluye SAP 200002885 SAP 200002886 SAP 200002887 SAP 200002888 estos materiales fueron solicitados por la regional pacífico 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	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 6
		FECHA:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE	SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE
-------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000687/ SAP 200001331 / SAP 200002379
	Clasificación	Sardina Enlatada
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sardina en conserva especies de acuerdo al nombre científico establecidas en la tabla 1 de la NTC 1242:2013.																												
		La materia prima pesquera debe tener carne firme y consistencia elástica y textura propia de la especie correspondiente. Debe ser de tamaño uniforme, sin estar fragmentada.																												
		Las salsa y aderezos debes ser elaborados para tal fin, adicionados o no de especias o condimentos naturales, se permite el uso de aditivos de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente.																												
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																												
		<table><tr><th colspan="3">REQUISITO</th><th colspan="2">LIMITES</th></tr><tr><td colspan="3">Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.</td><td colspan="2">50</td></tr><tr><td colspan="3">Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max</td><td colspan="2">3</td></tr><tr><td colspan="3">Gas sulfridrico como H₂s</td><td colspan="2">Negativo</td></tr><tr><td colspan="3">Histamina, mg/100g. Max.</td><td colspan="2">5</td></tr></table>					REQUISITO			LIMITES		Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.			50		Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max			3		Gas sulfridrico como H ₂ s			Negativo		Histamina, mg/100g. Max.			5
REQUISITO			LIMITES																											
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.			50																											
Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max			3																											
Gas sulfridrico como H ₂ s			Negativo																											
Histamina, mg/100g. Max.			5																											
Requisitos Microbiológico s	Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva - NTC 1242/2013																													
	Porcentaje de escurrido ≥ 65%, el cual deberá corresponder a sardina entera, no triturada.																													
	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																													
	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30</td></tr></table>					REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30																
REQUISITO	n	c	m	M																										
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30																											

					a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C	
		Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022				
		La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
				</		

REQUISITOS NORMATIVOS		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242/2013, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 ò 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y demás que la adicione, sustituya o modifique. 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 mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) 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
--------------------------------------	---

	certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."																						
7	<p>Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.</p> <p>En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: <i>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.</i></p> <p>En el empaque se incluye: "...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <ul style="list-style-type: none">Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).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). <p>Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.</p>																						
8	<p>Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos.</p> <p>Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.</p>																						
9	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica para comedores), teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se retira de las condiciones de transporte la opción "Favorable con Requerimientos" y se deja solo Favorable. <i>Cambios realizados por JPMR Ene/2022</i></p>																						
10	<p>Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0.</p>																						
11	<p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa- NTC 4433</p> <table><tr><th colspan="4">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL</th></tr><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th></tr><tr><td>Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios</td><td>5</td><td>0</td><td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano</td></tr></table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9,6 Productos de la pesca en conserva</p> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr></table> <p>Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</p>	PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL				PARÁMETROS	n	c	m	Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios	5	0	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C	
PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL																							
PARÁMETROS	n	c	m																				
Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios	5	0	PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano																				
REQUISITO	n	c	m	M																			
Prueba de esterilidad Comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C																				
12	<p>En producto/nombre se cambia de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate</p> <p>En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria".</p> <p>En rotulado se agrega el texto "y demás que la adicione, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.</p>																						
13	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02</p> <p>Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.</p> <p>En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. <i>Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.</i></p>																						

requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

**CERTIFICACIONES
Proveedor / Maquilador/
Comercializador**

- ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).
- ✓ 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).
- ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
- ✓ 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.
- ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MARZO 2026

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste a formato de GP 1000:2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto
5	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. 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 retira de certificación de proveedor:(O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico, Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de

14

Se actualiza formato PA-FO-75 a version 03.

Se actualiza tabla requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la NTC 1242/2013, adicional presetaba error en la unidad de medida en el componente histamina

Antes			Despues	
Componente	Valores		REQUISITO	LIMITES
	Mínimo	Máximo		
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.	-	50%	Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en mg/100g, base humedad, Max.	50
Cloruros como cloruro de sodio %(m/m).	-	3	Cloruros como cloruro de sodio, en % m/m, Max	3
Gas Sulfidrico como H ₂ S.	Negativo		Gas sulfridrico como H ₂ s	Negativo
Histamina (mg/Kg).	-	5,0	Histamina, mg/100g. Max.	5

Se actualiza la referencia normativa de la tabla de requisitos fisicoquimicos

Se incluye año de la NTC 1242 en requisitos normativos. *Cambios realizados el 14/03/2025 por DASR.*

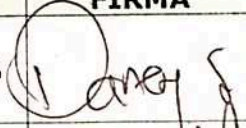
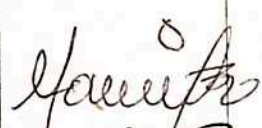
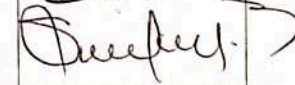
15

En ingredientes se agrega "Sardina en conserva especies de acuerdo al nombre científico establecidas en la tabla 1 de la NTC 1242:2013.

La materia prima pesquera debe tener carne firme y consistencia elástica y textura propia de la especie correspondiente. Debe ser de tamaño uniforme, sin estar fragmentada.

Las salsa y aderezos debes ser elaborados para tal fin, adicionados o no de especias o condimentos naturales, se permite el uso de aditivos de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente."

En requisitos fisicoquimicos se agrega "Porcentaje de escurrido Porcentaje de escurrido ≥ 65% el cual deberá corresponder a sardina entera, no triturada, el cual deberá corresponder a sardina entera, no triturada" con el fin de garantizar aun mas la calidad del producto. *Cambios realizados por DASR 10-03-2026*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10-03-2026	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10-03-2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10-03-2026	David Baldion.
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10-03-2026	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10-03-2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10-03-2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10-03-2026	

PÁGINA EN BLANCO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: **PA-FO-75**

VERSIÓN No. **03**

Página 1 de 6

FECHA:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE	SAL PARA CONSUMO HUMANO
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293/ SAP 200001625/ SAP 200002749/ SAP 200002750 / SAP 200002714
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																														
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																														
		<table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Limites</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca</td><td>99.0</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.</td><td></td><td>0.20</td></tr><tr><td>Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.</td><td>180</td><td>220</td></tr><tr><td>Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.</td><td>50</td><td>100</td></tr><tr><td>Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg</td><td></td><td>2800</td></tr><tr><td>Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg</td><td></td><td>800</td></tr><tr><td>Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg</td><td></td><td>1000</td></tr><tr><td>Otros insolubles en agua, mg/kg</td><td></td><td>1600</td></tr></table>		Requisitos	Limites		Mínimo	Máximo	Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0		Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		0.20	Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220	Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100	Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg		2800	Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800	Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1000	Otros insolubles en agua, mg/kg		1600
		Requisitos	Limites																													
			Mínimo	Máximo																												
		Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0																													
		Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		0.20																												
		Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220																												
		Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100																												
		Contenido de sulfatos, expresado como SO4 = , mg/kg		2800																												
		Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800																												
		Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1000																												
		Otros insolubles en agua, mg/kg		1600																												
		Contaminantes																														
		<table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Limites</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr></table>		Requisitos	Limites		Mínimo	Máximo	Plomo, expresado como Pb mg/kg		1	Arsénico, expresado como As mg/kg		1																		
Requisitos	Limites																															
	Mínimo	Máximo																														
Plomo, expresado como Pb mg/kg		1																														
Arsénico, expresado como As mg/kg		1																														
Granulometria %																																
<table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Limites</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Pasa malla 20</td><td>80</td><td></td></tr></table>		Requisitos	Limites		Mínimo	Máximo	Pasa malla 20	80																								
Requisitos	Limites																															
	Mínimo	Máximo																														
Pasa malla 20	80																															

		Pasa malla 70	20.0
		<p>Se permite el uso de los siguientes anticompatantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal. <p><i>Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano - Decreto 547 de 1996 y NTC 1254</i></p>	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica	
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.	
	Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.	

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg</p> <p>SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg</p> <p>SAP 200002714 SAL * KL PANADERIA</p> <p><u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:</u></p> <p>SAP 200002749 sal * 1000 gr</p> <p>SAP 200002750 sal * 500 gr</p>
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002293 / SAP 200001625/ SAP200002749/ SAP 200002750/ 200002714 Producto empaçado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. 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	<p>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996.</p> <p>El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.
--	--

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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ 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). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente ✓ Podrá presentar certificación BPM-GPM, HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control o ISO 22000 o FSSC 22000. ✓ 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:	MARZO 2026.
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO								
1	Versión Inicial.								
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque.								
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control).								
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr.								
5	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 tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arrumes sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye código SAP.								
6	<p>Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empackado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th><th>Límite máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>contenido de yodo</td><td>50-100 mg/kg</td></tr> <tr> <td>Granulometría mala 20%</td><td>80</td></tr> <tr> <td>Granulometría mala 70%</td><td>20</td></tr> </tbody> </table>	Metales pesados	Límite máximo	contenido de yodo	50-100 mg/kg	Granulometría mala 20%	80	Granulometría mala 70%	20
Metales pesados	Límite máximo								
contenido de yodo	50-100 mg/kg								
Granulometría mala 20%	80								
Granulometría mala 70%	20								

7	<p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: <i>Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema...</i></p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: 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. Se ajusta la vida útil así: <i>El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción.</i></p> <p>Se ajustan las certificaciones del proveedor así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - 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).
8	<p>Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP.</p> <p>Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal.</p> <p>Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.</p>
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20, Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.
14	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem.</p> <p>Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996</p> <p>Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador <i>"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"</i>, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Jul/21.</i></p>

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02

En requisitos físico químicos se actualiza la tabla, donde se establecían los parámetros según Decreto 547/996, ya que se encontraba en forma de pantallazo, y no se podía observar la tabla correspondiente

Tabla anterior

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99.0	
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		0.20
Contenido de fluor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100
Contenido de sulfatos, expresado como SO ₄ = , mg/kg		2800
Contenido de Mg, expresado como Mg+2 , mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca+2 mg/kg		1000
Ptros insolubles en agua, mg/kg		1600

Contaminantes

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.		1

Granulometría %

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Pasa malla 20	80	
Pasa malla 70		20.0

Tablas Actualizadas por ítem

En ítem de 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 el 17/05/2024 por DASR.*

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03

En ítem código se incluye materiales SAP. 200002749 / SAP 200002750

En presentación de producto se agregan texto con los materiales así:

"En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso de los siguientes códigos:

SAP 200002749 sal * 1000 gr

SAP 200002750 sal * 500 gr".

En empaque y/o embalaje se agregaron SAP 200002749y SAP 200002750.La inclusión de los códigos son 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.*

Se corrige los contaminantes:

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca		1
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m		1

Por lo tanto, se dejan la siguiente información:

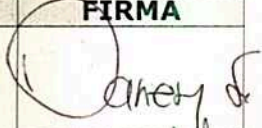
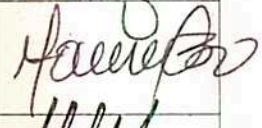
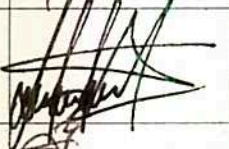
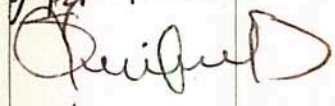
Contaminantes

Requisitos	Límites	
	Mínimo	Máximo
Plomo, expresado como Pb mg/kg		1
Arsénico, expresado como As mg/kg		1

En código, presentación del producto y empaque y embalaje se incluye el material SAP 200002714 creado para producción - panadería. *Cambios realizados por MCRG DIC 2025.*

19

En certificaciones se agrega "Podrá presentar certificación BPM-GPM, HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control o ISO 22000 o FSSC 22000", con el fin de garantizar calidad. Cambios realizados por DASR 10-03-2026

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	10-03-2026	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10-03-2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10-03-2026	David Baldion.
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10-03-2026	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10-03-2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10-03-2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10-03-2026	