| **PRODUCTO / NOMBRE** | **GALLETA DE AVENA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto | Producto horneado tipo galleta con forma redonda u otra forma, las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, elaborados mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.<br><br>Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, avena, azúcar, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros:<br><br>**Tabla 1.** Requisitos Fisicoquímicos NTC 1241:2007 (sexta actualización). |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros:<br><br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá |

| **Requisitos en 100 g de muestra** | **Mínimo** | **Máximo** |
|---|---|---|
| pH de solución acuosa al 10 % | **5,6** | **9,5** |
| Proteína, %en fracción de masa en base seca | **3,0** | **--** |
| Humedad % | **--** | **10,0** |

| **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** |
|---|---|---|---|---|
| Mohos | 5 | 2 | $10^2$ ufc/g | $2x10^2$ ufc/g |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- |

| | | |
|---|---|---|
| | | presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109/2005, Resolución 4506 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000280 el producto debe contener un peso de 100 g.<br>SAP 200001081 Galleta de Avena *34G<br>SAP 200002303 Galleta de Avena PAQ 26 a 32 GR * 6 UND |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.<br>El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene. |
| | Rotulado | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>• 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 modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 1241:2007.<br>En rotulado se incluye dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005. |

<table>
<tr><td></td><td>En contenido se incluye en el SAP 200000280 la presentación de 60 a 80 g<br>En certificaciones se incluye registro sanitario del producto.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye códigos SAP 200001081 y 200002303, modificando ítem presentación.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03<br>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos NTC 1241 galletas–Tabla 2 - galletas sin relleno
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Bacterias aerobias mesófilos, UFC/g</td><td>1000</td><td>5000</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td><td><10</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td><100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>50</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Recuento de E.coli, UFC/g</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td><td>10</td><td>100</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>$10^2$ ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.<br>En presentación del producto de ajusta el material SAP 200000280 el producto debe contener un peso de 100 g de acuerdo a como esta creado en SAP y se retira el gramaje que debe estar entre 60 a 80 Gr.<br>En embalaje se incluye el texto El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.<br>En certificaciones se retira del concepto sanitario de la plata con fecha de expedición no superior a un año y se deja concepto sanitario vigente. *Cambios realizados por MCRG DIC /2025.*</td></tr>
</table>

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 30/12/2025 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 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 de Abastecimiento 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 | |

# Página en blanco