PRODUCTO / NOMBRE	**HARINA PRECOCIDA DE MAIZ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002244 / SAP 200001472 / SAP 200002780 / SAP 200002781 / SAP 200002707
	Clasificación	Harina de Maíz
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, pre cocción y molturación o molienda.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Maíz blanco

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITOS	VALORES MÍNIMO	VALORES MÁXIMO
Humedad en fracción de masas expresad como %	--	13.0
Proteína (NX6,25), en fracción de masas en base seca expresada como %	6.0	--
Grasa en fracción de masas en base seca expresada como %	--	2.3
cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %[3)]	--	1.2
Índice de absorción de agua[1)] Índice de absorción de agua[1)] (cm^3 /g) a 25°C	4.5	--
Determinación de expansión de la masa[1)]	--	8.5

1 Se debe realizar y cumplir, por lo menos con alguno de estos dos requisitos.
3 El contenido máximo de cenizas para el producto con adición de sal, no debe superar el 2,0%.

Requisitos fisicoquímicos para harinas precocida de maíz – NTC 3594 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	10^3 Ufc/g	$2*10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli[1)]	n/a	3	5	0	<10Ufc/g	---
Bacillus Cereus	7	3	5	2	$3*10^2$ Ufc/g	10^3 Ufc/g
Salmonella Spp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---

Requisitos microbiológicos para harinas y mezclas precocidas de la resolución 1407/2022.

	Requisitos Nutricionales	Podrá ser fortificada
	Otras características del producto	La harina debe presentar un color homogéneo, y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. La harina precocida de maíz para consumo humano no debe presentar olores ni sabores objetables. No debe exceder los límites máximos de plaguicidas especificados en la Legislación nacional vigente. Las harinas de maíz deben cumplir con el requisito para micotoxinas así:

Micotoxinas	Límite máximo en µg/kg
Aflatoxina B1	5.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	10.0
Ocratoxina A	3.0
Deoxinivalenol (DON)	1250.0
Zearalenona	300.0
Fumonisinas (suma de B1 y B2)	2000.0

NTC 3594- Límite máximo de micotoxinas para harina precocida

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 3594 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.1528 de 2002, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002244 Unidad *500 gr embalada en paca *12 Kg SAP 200001472 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 Kg SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg para panadería SAP 200002780 Harina Precocida Amarilla *500 gr. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. SAP 200002781 Harina Precocida Blanca *500 gr. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado + polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3.0 los empaques debe ser de primer uso. El producto debe estar reempacado en termoencogible.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 (cuando aplique), y resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005.

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.

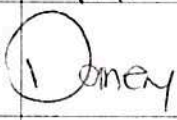
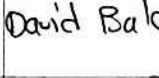
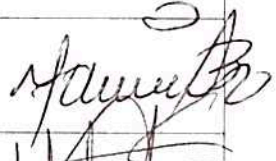
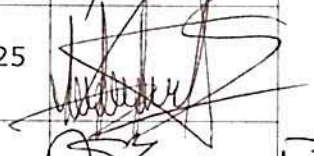
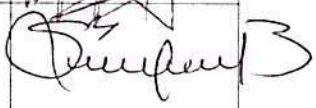
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	▪ Registro, Notificación o Permiso Sanitario (Vigente) ▪ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. ▪ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. ▪ 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. ▪ El proveedor podrá presentar: ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.

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 acorde a la NTC 3594 PRODUCTOS DE MOLINERÍA. HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) 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.
3	Se incluye 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 retira código 37405 por ser producto con adición de sabor a mantequilla y sal. Se ajustan valores fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a norma NTC. Se adiciona certificación de calidad ISO 9001 para el proceso productivo de cereales precocidos.
4	Se aclara las condiciones de empaque para las dos presentaciones de producto, se ajustan las referencias al listado de materiales de SAP.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los ítems: requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos y Otras características de acuerdo a la NTC 3594 productos de molinería. Harina precocida de maíz para consumo humano Se elimina de requisitos normativos: NTC 4679, para recuento de Bacillus cereus, NTC 4574, para detección de Salmonella, por ya estar contemplados dentro de la NTC3594. Así mismo se elimina la NTC 1232 por ser aplicable para determinación de aflatoxinas pero en alimentos de consumo animal.
6	Se actualiza a nuevo formato PA-FO-75 se retira de donde se menciona los códigos SIC, ya que estos códigos ya no son utilizados dentro de la Entidad, se cambia clasificación del producto basado en Sistema SAP de "harina" a "harina de Maíz", se cambian los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a Quinta actualización de la NTC 3594 para productos de molinería, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se adiciona tabla para límite máximo de micotoxinas. En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En certificaciones se adiciona

<table>
<tr><td></td><td>requisito Registro, Notificación o Permiso Sanitario Vigente</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifican códigos SAP 200000355 harina precocida de maíz blanco * 1 lb por 200002244, y SAP 200000354 harina de maíz blanco * kg por 200001472.
En certificaciones se incluye opción de presentar: certificación ISO 9001 con alcance a la producción de cereales precocidos y/o derivados a partir de maíz.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se modifica información de presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se ajustan los requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>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 incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "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", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul/21.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se actualiza tabla de requsitos fisicoquimicos de acuerdo a la ntc 3594
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Valores</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad, en fracción de masa expresada como %</td><td>-</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>6.0</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Grasa en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td></td><td>2.3</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td></td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>Indice de absorción de agua, (cm3/g) a 25°C</td><td>4.5</td><td></td></tr>
</table>
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITOS</th><th colspan="2">VALORES</th></tr>
<tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr>
<tr><td>Humedad en fracción de masas expresad como %</td><td>--</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Proteina (NX6.25), en fracción de masas en base seca expresada como %</td><td>6.0</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Grasa en fracción de masas en base seca expresada como %</td><td>--</td><td>2.3</td></tr>
<tr><td>cenizas en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>--</td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>Indice de absorción de agua[3]</td><td>4.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Determinación de expansión de la masa[1]</td><td>--</td><td>8.5</td></tr>
</table>
1. Se debe realizar y cumplir, por lo menos con alguno de estos dos requisitos
3.El contenido máximo de cenizas para el producto con adicion de sal no debe superar el 2.0%
Se cambia los requisitos microbiologicos de la NTC 3594/2014, por los requisitos de la resolución 1407 de 2022
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Parámetro</th></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>< 10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva /g</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Bacillus cereus UFC/g</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Deteccion de Salmonella / 25 g</td><td>0</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestreo clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>10² Ufc/g</td><td>2*10² Ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia Coli</td><td></td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10Ufc.g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus</td><td>7</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td>3*10² Ufc/g</td><td>10 Ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella Spp</td><td>10</td><td>2</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia 25 g</td><td></td></tr>
</table>
Se omite en requisitos nutricionales "tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se cambia por: Podrá ser fortificada.
Se adiciona en requisitos normativos la Resolución 1407 de 2022
Se adiciona en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años"</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Fecha de modificación: 20/12/2023
Se Incluye Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. Cambios realizados por DASR Diciembre 2023</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se agrega el codigo SAP 200002602.
En presentacion de producto se agrega el codigo SAP 200002602 Harina De Maíz Blanco Precocida* Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se habia omitido en el comité del mes de enero y loc cambios de enero quedan en el numeral 12.
Se agregan todos los cambios que se habian realizado en el mes de Diciembre (Se Incluyó Código SAP 200002707 Unidad *1000 gr embalada en paca *20 kg, código que aplica para panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL.Cambios realizados por DASR Diciembre 2023).
Para la fecha (dia 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atencion al memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logisiticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadmnistrativo N°01019122023, el ICBF no habia allegado las condiciones tecnicas de los prodcutos que componen las canastas, sin embargo el grupo tecnico recibe el 25/01/2024 las fichas tecnicas de ICBF para la revision y analisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyo que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus producto, se haran fcihas tecnicas exclusivas para el contrato inter ICBF.
Se procede a eliminar código SAP 200002602 que corresponde a la Harina De Maíz Blanco Precocida* Kg y todo lo relacionado a este codigo en la Ficha Tecnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En presentación del producto se incluye los materiales 200002780 Harina Precocida Amarilla *500 gr y SAP 200002781 Harina Precocida Blanca *500 gr, estos materiales son de uso exclusivo para compras locales en</td></tr>
</table>

	territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*
15	En código se incluye el material SAP 200002707 creado para producción - panadería. En Otras características del producto se incluye la fuente del Límite máximo de micotoxinas para harina precocida NTC 3594. *Cambios realizados por MCRG DIC 2025.*

	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