PRODUCTO / NOMBRE	**MOSTAZA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 SAP 200001614 / SAP 200002197/ SAP 200002763
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Producto viscoso usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (Brassica hirta moench), mostaza café (Brassica juncea) o mostaza negra (Brassica nigra); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de semillas de mostaza, agua, vinagre, azúcar, sal, condimentos o especias, edulcorantes y almidón.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISTOS	MÍNIMO %	MÁXIMO %
Acidez expresada como ácido acético (%m,m)	1	----
pH	3.2	3.6
Cloruro de sodio	1.5	3.0
Fibra	---	1.5
Almidón	---	5.0

Requisitos fisicoquímicos Mostaza - Resolución 19021 de 1985

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas OLOR: Característico y libre de olores extraños SABOR: Característico y libre de sabores extraños APARIENCIA: Producto de consistencia uniforme de acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.

		REQUISTOS / MÍNIMO % / MÁXIMO Parahidroxibenzil-isoliocianalo de alilo: 0.35 / ---- Carboximetilcelulosa de sodio: / 5° Resolución 19021 de 1985 Los límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza son: Contaminantes: Limite máximo, en mg/kg Arsenico como As: 0,1 Plomo como Pb: 0,1 Tabla 3 – NTC 1755 (Segunda Actualización)
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución del Min Protección Social 19021/1985. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1755 (última actualización) Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, 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 200000492: Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades / SAP 200001416: Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades / SAP 200000491: Unidad *4000 a 4125 g embalada en caja SAP 200001614: Unidad embalada en caja *24 unidades SAP 200002197: Unidad *190g embalada en caja *24 unidades **<u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u>** SAP 200002763 mostaza galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000492 / SAP 200001416 / SAP 200000491 / SAP 200002763: Envase en PET circular de primer uso de grado alimentario con tapa rosca plástica. SAP 200001614 / SAP 200002197: Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. 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. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también

		declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Presentación Doy Pack: El producto requiere una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 2 mes de fabricado. Presentación Envase en PET: El producto requiere una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 Sanitario Vigente. – Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones. – Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o notificación Sanitaria (Cuando Aplique) Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se adiciona código 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.
4	Ajuste al formato GAB-PSC-FO-02 Versión 1, 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 cambia la presentación del producto en Peso Neto mínimo Galón por 3.780 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se adiciona presentación 190 gr en Doy Pack y se agrega información en todas las partes que se describe. Se cambia de "Aderezo-especia" a "Salsas". Se adiciona especificaciones en requisito ingredientes, con

<table>
<tr><td></td><td>base en resolución 19021 de 1985. Se adiciona información de donde se toma información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: -Resolución 19021 de 1985.
Se cambian las otras características del producto, enfocando en las características organolépticas y composición del producto y se adiciona requisitos en límites máximos permitidos de contaminantes en la mostaza así:
<table><tr><td>Contaminantes</td><td>Limite máximo, en mg/kg</td></tr><tr><td>Arsenico como As</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Plomo como Pb</td><td>0,1</td></tr></table>En Requisitos Normativos Se adiciona: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
Las condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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.
En empaque se adiciona solicitud de requisitos: Se adiciona presentación Doy Pack 190 gramos. 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.
En especificaciones del rotulado se adiciona requisito en cuanto a alérgenos así: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
Se retira de requisito de vida útil, "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
En certificaciones de proveedor: se cambia por: "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 o FSSC 22000 para el proceso de salsas y aderezos.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se incluye presentación SAP 200001416: Peso neto mínimo: Galón x 3000 gr. SAP 200000491: Peso neto Galón x 4000 gr a 4125 gr, SAP 200002197: Peso neto mínimo: Doy Pack x 190 gr, se cambian requisitos en contenido, presentación y empaque, también se adiciona vida útil para presentación Galón.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se actualiza el formato PA-FO-75 versión 1
En el Ítem CERTIFICACIONES: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Mostaza -Resolución 19021 de 1985
<table><tr><td></td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos mesofilicos/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Esporas clostridium-sulfito Reductor/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr></table>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022., 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.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>10</td><td>Se realizó cambio en presentación de producto la palabra galones por unidades asi:
<table>
<tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr>
<tr><td>Unidad *3785g embalada en caja *4 galones
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *3785g embalada en caja *4 unidades
Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td></tr>
</table>
En condiciones de vida util se cambia la palabra galon por envase pet</td></tr>
<tr><td>11</td><td>En requisitos nutricionales se deja el texto No aplica y se retira el texto Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Mostaza x cada 100gr y la tabla", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021.
<table>
<tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr>
<tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr>
<tr><td>Proteina (%)</td><td>3.6</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Grasa (%)</td><td>3.3</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>14.1</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Calorias (kcal)</td><td>101</td><td>--</td></tr>
</table>
En item otras caracteristaicas del producto se retira el texto: Almidones - máximo 5%, por estar contemplado en los requisitos fisicoquímicos.
En requisitos normativos se adiciona el texto: Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En vida útil se incluye: El producto requiere una vida útil mínima. Cambios realizados el 27/02/2024 por MCRG.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
Se traslada de los requisitos fisicoquímicos el Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo el cual esta basado Resolución 19021 de 1985 a 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 MCRG – ago 2024</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75
Se agrega material SAP 200002763 ítem: código
En presentación de producto se agrega "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
SAP 200002763 mostaza galón * 3750 a 4000 gr".
En empaque y/o embalaje se agrega SAP 200002763. La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.</td></tr>
</table>

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	