PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA SALADA TIPO CRACKER**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000888 / SAP200000773 / SAP 200002088 / SAP 200002776
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las Galletas tipo cracker, tienen un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componentes	Valores	
	Min	**Max**
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

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

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	
Staphylococcus coagulasa positiva (25)	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp. (26)	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes (27)	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos 8,3 Productos panadería salada , galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, 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 200000888 Galletas empacadas en taco. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 110 gramos. Caja x 48 unidades. SAP 200000773 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos. Caja x 24 unidades. SAP 200002088 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 375 gramos. SAP 200002776 Galleta Salada Tipo Craker Paquete * 106 gr. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. 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 se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la entrega.

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. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

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). – 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 ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002088, de acuerdo a listado maestro de materiales de código en uso, en normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
3	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2 Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g: 3 / 1000 / 5000 / 1 Recuento Coliformes en placa, UFC/g: 3 / <10 / 10 / 1 Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g: 3 / <100 / - / 0 Recuento mohos y levaduras, UFC/g: 3 / 50 / 500 / 1 Recuento *Escherichia coli*, UFC/g: 3 / <10 / - / 0 Recuento Bacilus cereus, UFC/g: 3 / 10 / 100 / 1 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- En requisitos normativos se incluyen 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. 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. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002776 Galleta Salada Tipo Craker Paquete * 106 gr, este material es de uso exclusivo para compras locales en 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.*
5	Se actualiza requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 a la tabla 8,3 Productos panadería salada, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, lo anterior teniendo en cuenta que la tabla que tenía obedece a pasabocas **ANTES** **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022 **DESPUES** **Parámetro** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 2×10^2 ufc/g Escherichia coli [1] / 5 / 0 / <10 ufc/g / Staphylococcus coagulasa positiva [25] / 5 / 0 / <10^2 ufc/g / --- Salmonella spp [26] / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Listeria monocytogenes [27] / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiologicos 8,3 Productos panaderia salada, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3. Res 1407 de 2022 *Cambios realizados por DASR, 30 diciembre 2026.*

	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	