

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

BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

REQUISITOS
GENERALES

Código

200000311 / 200000314 / 200000323 / 200000316 /
200000317 / 200000769 / 200000306 / 200000307 /
200000308 / 200000312 / 200001792 / 200000796 /
200001731 / 20000324 / 200001794 / 200002387 /
200001793 / 200001606 / 200000313 / 200002317 /
200002443 / 200001197 / 200001198 / 200001199 /
200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782

Clasificación

Bebidas

Descripción
del Producto

Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (solidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5
Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740:2020.		

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

PARAMETRO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml
Mohos y levaduras	5	2	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Esporas clostridium sulfito reductor	5	0	<1 Ufc/100 ml	

Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.

REQUISITOS NORMATIVOS

Resolución 1407 de 2022, NTC 2740:2020 y Resolución 2674 de 2013. 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 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml ✓ SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml ✓ SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001792 Gaseosa * 250 ml, material creado para comedores ✓ SAP 200000796 Gaseosa * 350 ml SAP 200001731 Gaseosa * 330 ml, material creado para comedores SAP 200000324 Gaseosa * 400 ml SAP 200001794 Gaseosa * 400 ml, material creado para comedores ✓ SAP 200002387 Gaseosa * 500 ml, material creado para comedores SAP 200001793 Gaseosa * 600 ml, material creado para comedores ✓ SAP 200001606 Gaseosa * 3000 ml, material creado para comedores SAP 200000313 Gaseosa * 3125 ml SAP 200002317 Gaseosa * 3125 ml- Six Pack, material creado para comedores SAP 200002443 Bebida Gaseosa * 1.7 L, material creado para comedores SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo * 250 ML SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo * 500 ML SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo * 600 ML material creado para comedores SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo * 1.5 L SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo * 2.5 L SAP 200002783 Gaseosa PET * 250 ml. <u>Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u> SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. <u>Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>

	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 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 debe tener una vida útil mínima de 50 días

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. 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.
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por 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.

Puede Presentar:

- Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.

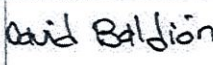
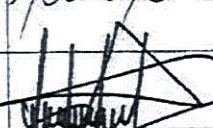
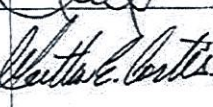
FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE 2025

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira Código SIC en donde se menciona. Se incluye la presentación SAP200000317 Presentación 600 ml. Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos". En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas. En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml.

	En Normatividad de adición Resolución 2674 de 2013.																																																																																																			
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto																																																																																																			
5	Se actualizan los parámetros físicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740:2020. En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012. Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM.																																																																																																			
6	Se incluye código 200003123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento: "El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos".																																																																																																			
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.																																																																																																			
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral. Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.																																																																																																			
9	Fecha de modificación: 09/01/2024. - En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así: <table><thead><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="6">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td><td>Aerobios mesófilos</td><td>2</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>1 Ufc/100 ml</td></tr><tr><td>Recuento de mohos UFC/ML</td><td>10</td><td>50</td><td>Mohos y levaduras</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>2</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras UF/mL</td><td>10</td><td>25</td><td>Escherichia coli (9)</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td><10</td><td>-</td><td>Esporas clostridium sulfito reductor</td><td>N/A</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><1 Ufc/100 ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td></td><td colspan="7">Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.</td></tr><tr><td>Recuento de mohos en UFC/mL</td><td>0</td><td><10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td></td><td>-</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020-Tabla 3. - El requisitos normativos se agrega la Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. - En el código SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml se agrega la palabra "SixPack". - 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 por DASR enero de 2024.	ANTES			DESPUÉS						Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml	Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de levaduras UF/mL	10	25	Escherichia coli (9)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	Bebidas pasteurizadas	0		Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.							Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10								Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10								Recuento de E. coli en UFC/mL		-							
ANTES			DESPUÉS																																																																																																	
Requisitos	m	M	PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M																																																																																											
Bebidas sin pasteurizar			Aerobios mesófilos	2	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	1 Ufc/100 ml																																																																																											
Recuento de mohos UFC/ML	10	50	Mohos y levaduras	N/A	3	5	2	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de levaduras UF/mL	10	25	Escherichia coli (9)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Recuento de E. coli en UFC/mL	<10	-	Esporas clostridium sulfito reductor	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---																																																																																											
Bebidas pasteurizadas	0		Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.																																																																																																	
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10																																																																																																		
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10																																																																																																		
Recuento de E. coli en UFC/mL		-																																																																																																		
10	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En rotulado se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2011, ya que fue derogada por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASR AGO de 2024.																																																																																																			
11	En ítem de presentación del producto se incluyen materiales: SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml, SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml, SAP 200000796 Gaseosa *350 ml, SAP 200000324 Gaseosa *400 ml, SAP 200002387 Gaseosa *500 ml, material creado para comedores, SAP 200001197 Gaseosa PET Color Caramelo *250 ML, SAP 200001198 Gaseosa PET Color Caramelo *500 ML, SAP 200001199 Gaseosa PET Color Caramelo *1.5 L, SAP 200001200 Gaseosa PET Color Caramelo *2.5 L, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se actualizan los nombres de los materiales de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología. Se solicita la creación del material SAP 200002661 Gaseosa PET Color Caramelo *600 ML de acuerdo al comportamiento de presentaciones del mercado. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.																																																																																																			
12	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye los materiales SAP 200002783 Gaseosa PET *250 ml y SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml., estos materiales son 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.																																																																																																			
13	Se cambia la vida útil de mínimo 90 días a mínimo 50 días teniendo en cuenta la solicitud realizada por la regional Caribe, y que, de acuerdo a la revisión de este requisito, diferentes marcas del mercado su vida útil de acuerdo a su presentación oscila entre 55 a 120 días.																																																																																																			

	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	

PÁGINA EN BLANCO

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		AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA						
REQUISITOS GENERALES	Código	200001128 / 200001132 / 200000913 / 200000014 / 200000015 / 200002067 / 200001134 / 200001136 / 200001137 / 200000798 / 200002785						
	Clasificación	Agua						
	Descripción del Producto	El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.						
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua potable tratada						
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione.						
		Características	Expresadas en	Valor máximo permitido				
		Color	Unidades platino cobalto UPC	15				
		Olor y sabor	Inobjetable					
		Turbiedad	UNT	2				
	Requisitos Microbiológicos	Solidos totales	Mg/L	200				
		El producto debe cumplir los siguientes parámetros:						
		PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
		Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---
Escherichia coli (9) (10)		N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---	
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	---		
Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada ⁽⁸⁾								
Requisitos Nutricionales	No Aplica							
Otras características del producto	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con							

		buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lit y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lit. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td><td>0.2 mg/lit</td><td>0.5 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud 12186 de 1991	Parámetro	Mínimo	Máximo	Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit
Parámetro	Mínimo	Máximo						
Ozono	0.2 mg/lit	0.5 mg/lit						

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991, Resolución 2674 de 2013, resolución 2115 de 2007, resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001128 contenido neto del producto debe ser de 250ml. SAP 200001132 contenido neto del producto debe ser de 300ml. ✓ SAP 200000017 contenido neto del producto debe ser de 350ml. SAP 200000913 contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000014 contenido neto del producto debe ser de 500ml. SAP 200000015 / SAP 200002067 contenido neto del producto debe ser de 600ml. ✓ SAP 200001134 contenido neto del producto debe ser de 1000ml. SAP 200001136 contenido neto del producto debe ser de 1.5 L. SAP 200001137 contenido neto del producto debe ser de 5 L. SAP 200000798 contenido neto del producto debe ser de 20 L. <u>SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque

		como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991.
--	--	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses

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 o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. 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 N	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																										
1	Versión Inicial.																																										
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior y se unifica FTP con presentación Botellón 20 Litros y presentación 5L, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																										
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se ajusta Código SAP 200000798 Botellón de 20 lt, que por error de digitación estaba como 200007980. <i>Cambios realizados por JPMR Nov/2021.</i>																																										
4	Fecha de modificación: 06/01/2024. - Se elimina de requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar", y se agrega el texto El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución 2115 de 2007. - Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 2115:2017 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera: <table><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="3">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Características</th><th>Expresadas en</th><th>Valor máximo permitido</th><th>Características físicas</th><th>Expresadas como</th><th>Valor máximo aceptable</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Cobalto UPC</td><td>15</td><td>Color aparente</td><td>UPC</td><td>15</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td>Unidades Nefelométricas</td><td>Inobjetable</td><td>Olor y sabor</td><td>Aceptable o no aceptable</td><td>Aceptable</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td></td><td>2</td><td>Turbiedad</td><td>UNT</td><td>2</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-9.0</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> - Se realiza actualización de requisitos microbiológicos de acuerdo a la Requisitos tomados de la resolución	ANTES			DESPUÉS			Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Color aparente	UPC	15	Olor y sabor	Unidades Nefelométricas	Inobjetable	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Turbiedad		2	Turbiedad	UNT	2	Sólidos totales	Mg/L	200				pH		6.5-9.0			
ANTES			DESPUÉS																																								
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable																																						
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Color aparente	UPC	15																																						
Olor y sabor	Unidades Nefelométricas	Inobjetable	Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable																																						
Turbiedad		2	Turbiedad	UNT	2																																						
Sólidos totales	Mg/L	200																																									
pH		6.5-9.0																																									

1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada (8) siguiente manera:

ANTES

	n	M	M	c
NMP Coliformes Totales	3	-	< 2/100ml	0
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0

DESPUES

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	..
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	..
Pseudomonas aeruginosa (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	..

- En otras características de producto se elimina el texto "Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado "y se agrega el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro, de igual forma se elimina la tabla:

	Mínimo	Máximo
Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1.0 mg/lit
Cloro total	0.6 mg/lit	1.2 mg/lit

- Se agrega en requisitos normativos Resolución 2115 de 2007, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022
- En rotulado se elimina la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 y se agrega la Resolución 2115:2007
- En CERTIFICACIONES proveedor/maquilador/comercializador se agrega 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 por DASR enero de 2024.*

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

Se actualiza Resolución del texto requisitos fisicoquímicos quedando: "El producto debe cumplir con todos los requisitos Físicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar".

Se actualiza tabla de requisitos físicos químicos de acuerdo a la Res. 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, de la siguiente manera:

ANTES

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	UPC	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	UNT	2

DESPUES

Características	Expresadas en	Valor máximo permitido
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15
Olor y sabor	Inobjetable	
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2
Sólidos totales	Mg/L	200
pH		6,5-9,0

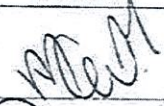
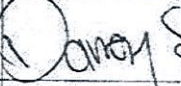
En rotulado se actualiza norma por la Resolución Min. Salud 12186 de 1991 ya que esta regula los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano

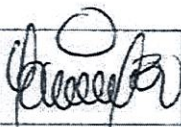
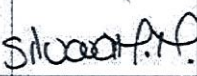
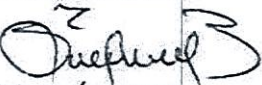
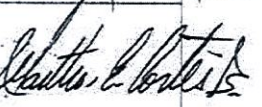
En otras características de producto, se actualiza los parámetros quedando en el texto "El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,5 y 1,0 mg/lit y el cloro total 0,6 y 1,2 mg/lit. La dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro", lo anterior obedece a que estos parámetros son para agua envasada. *Cambios realizados por DASR agosto 2024.*

6

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

En presentación del producto se incluye el material SAP 200002785 Agua Potable Pet * 600 ml, 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.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

Espacio en blanco

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE

AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA

REQUISITOS
GENERALES

Código

200000767 / 200001765
 200001133 / 200002068 / 200001827
 200000017
 200000912 / 200001806
 200000013

Clasificación

Agua

Descripción del
Producto

El agua potable tratada es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonación, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

REQUISITOS
ESPECÍFICOS

Ingredientes

Agua potable tratada

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con todos los requisitos Fisicoquímicos contenidos en Resolución Min. Salud 12186 de 1991 o aquella que la derogue, modifique o adicione, entre los que podemos citar.

Características	Expresadas en	Valor permitido	máximo
Color	Unidades platino cobalto UPC	15	
Olor y sabor	Inobjetable		
Turbiedad	UNT	2	
Sólidos totales	Mg/L	200	

Requisitos
Microbiológicos

PARAMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M
Coliformes (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Escherichia coli (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----
Pseudomonas aeruginosas (9) (10)	N/A	3	5	0	<1 Ufc/100 ml	----

Requisitos tomados de la Resolución 1407 de 2022 del ítem 4.3 agua potable tratada envasada, agua envasada carbonatada o gasificada ⁽⁸⁾

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente.

Los productos que sean sometidos a desinfección por cloración, deberán

		cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cloro residual libre</td><td>0,5 mg/lit</td><td>1,0 mg/lit</td></tr> <tr> <td>Cloro total</td><td>0,6 mg/lit</td><td>1,2 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Los productos que sean sometidos a desinfección por ozono, deberán cumplir los siguientes parámetros en el momento del envasado. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ozono</td><td>0,2 mg/lit</td><td>0,5 mg/lit</td></tr> </tbody> </table> Resolución Min. Salud 12186 de 1991		Mínimo	Máximo	Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1,0 mg/lit	Cloro total	0,6 mg/lit	1,2 mg/lit		Mínimo	Máximo	Ozono	0,2 mg/lit	0,5 mg/lit
	Mínimo	Máximo															
Cloro residual libre	0,5 mg/lit	1,0 mg/lit															
Cloro total	0,6 mg/lit	1,2 mg/lit															
	Mínimo	Máximo															
Ozono	0,2 mg/lit	0,5 mg/lit															

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3525, Resolución Min. Salud 12186 de 1991. Resolución 2674 de 2013
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000767/ SAP 200001765 El contenido neto del producto debe ser de 200ml. SAP 200001133 / SAP 200002068 / 200001827 El contenido neto del producto debe ser de 360ml. SAP 200000912 / SAP 200001806 El contenido neto del producto debe ser de 400ml. SAP 200000013 El contenido neto del producto debe ser de 5,5 a 6 L. SAP 200002340 El contenido neto del producto debe ser de 300 ml ✓
	Empaque y/o Embalaje	El agua de bebida envasada se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje. Adicionalmente se deberán cumplir con los requisitos específicos de la Resolución Min. Salud 12186 de 1991

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes después de su fecha de fabricación o empaque.
--	--

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 o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. 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.

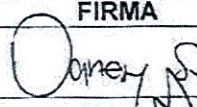
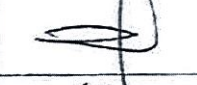
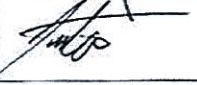
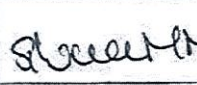
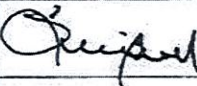
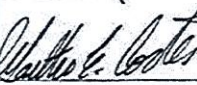
Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	Versión Inicial.																																																		
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, además de información de referencias requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se adicionan requisitos en otras características del producto referente al proceso de desinfección, en contenido se adicionan presentaciones que no se habían tenido en Ficha técnica anterior, en certificaciones se adiciona requisito Registro sanitario vigente del producto.																																																		
3	Se incluye el código 200002340 Agua en Bolsa x 300 ml, y se modifica el contenido incluyendo el mismo, en Normatividad se incluye la resolución 2674 de 2013																																																		
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 La tabla de requisitos fisicoquímico se actualiza teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo Se actualiza tabla de requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022 así: <table><tr><th colspan="3">ANTES</th><th colspan="5">DESPUÉS</th></tr><tr><th>Características</th><th>Expresadas en</th><th>Valor máximo permitido</th><th>n</th><th>M</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Color</td><td>Unidades Platino Cobalto-UPC</td><td>15</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td></td><td>Inobjetable</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Turbiedad</td><td>Unidades Nefelométricas</td><td>2</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>Mg/L</td><td>200</td><td>3</td><td>-</td><td>< 2.100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>6.5-9.0</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Las tablas de otras características del producto se actualizaron teniendo en cuenta que se encontraba en forma de pantallazo. En certificaciones se agrega 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". <i>Cambios realizados por DASR – ago 2024</i>	ANTES			DESPUÉS					Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	n	M	M	c	Color	Unidades Platino Cobalto-UPC	15	3	-	< 2.100ml	0	Olor y sabor		Inobjetable	3	-	< 2.100ml	0	Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	3	-	< 2.100ml	0	Sólidos totales	Mg/L	200	3	-	< 2.100ml	0	pH		6.5-9.0				
ANTES			DESPUÉS																																																
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	n	M	M	c																																													
Color	Unidades Platino Cobalto-UPC	15	3	-	< 2.100ml	0																																													
Olor y sabor		Inobjetable	3	-	< 2.100ml	0																																													
Turbiedad	Unidades Nefelométricas	2	3	-	< 2.100ml	0																																													
Sólidos totales	Mg/L	200	3	-	< 2.100ml	0																																													
pH		6.5-9.0																																																	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzales.	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	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04
				

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA HIDRATANTE
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001193
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Aquella de tipo isotónica destinada fundamentalmente a reponer agua y electrolitos perdidos durante la actividad física y el deporte, calmar la sed, mantener el equilibrio metabólico y suministrar fuentes de energía de fácil absorción y metabolismo rápido.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Agua, azúcar, ácido cítrico, saborizantes naturales, citrato de sodio, cloruro de sodio, sorbato de potasio, citrato de potasio, almidón modificado, cloruro de magnesio, cloruro de calcio, fosfato de potasio, vitaminas B3, B6 y B12, y EDTA disódico cálcico.			
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
	REQUISITO	Límite Mínimo		Límite máximo
	Concentración osmótica mOsm/L	200		420
	Fuentes energéticas (carbohidratos expresados como glucosa, % p/v			6
	Sodio, NA+, mEq/l	10		20
	Cloruro, CL-, mEq/l	10		12
	Potasio, K+, mEq/L	2.5		5
	Calcio, Ca++, mEq/L			3
	Magnesio, Mg++, mEq/l			1.2
Requisitos físicoquímicos establecidos en la NTC 3837				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
	REQUISITO	n	c	m
	Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g
	Mohos y Levaduras	5	0	<10 ufc/g
	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g
Requisitos Microbiológicos. 4.6 Bebidas hidratantes energéticas para deportistas. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto	Se considera bebida isotónica si la concentración osmótica esta entre 200 mOsm/L- 340mOsm/l (NTC-3837)			

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2229 de 1994 Colorantes: De conformidad con lo establecido en la Resolución N°. 10593 de 1985 Sustancias Conservantes: De conformidad con lo establecido en la resolución N° 4125 de 1991 Sustancias Antioxidasntes: De conformidad con lo establecido en la Resolución N° 4124 de 1991 Sustancias alcalinizantes
-----------------------	--

	y acidulantes: De conformidad con lo establecido en la Resolución N°. 4126 de 1991, NTC 5023, NTC 3205, 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 200001193 Unidad por 500 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. 002229 DE 1994, la 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	12 meses. El producto se recibe con máximo dos meses después de la fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con Concepto Sanitario Favorable expedido por el ente territorial de salud, vigente con fecha de expedición no mayor a un año. En cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 Capítulo VII.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, 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.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad Se crea ficha técnica por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL. Se incluye en la descripción del Producto de tipo isotónica. Presentación del Producto: Inclusión de SAP 200001193 Unidad por 500 ml, por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL.
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se retira del nombre la ficha por 500 ml, se deja solamente bebida hidrante. En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los Requisitos Microbiológicos de La bebida Hidratante energética lista para consumo (Resolución 02229 De 1994), se incluyen los Requisitos Microbiológicos 4.6 Bebidas hidratantes energéticas

para deportistas. Resolución 1407 de 2022

Resolución 02229 De 1994

REQUISITO	PARAMETRO
RECuento DE MICROORGANISMOS MESOFÍlicos / ml.	100
N.M.P. COLIFORMES TOTALES / ml.	<3
N.M.P. COLIFORMES FECALIS / ml.	<3
ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR / ml	< 10
HONGOS Y LEVADURAS	< 10

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ² ufc/g
Mohos y Levaduras	5	0	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Se retira la Resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por MCRG. octubre 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	[Firma]
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	[Firma]
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	[Firma]
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	[Firma]
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	[Firma]
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	[Firma]
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	[Firma]

1.3.2.10 en blanco

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 4
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	NÉCTAR DE FRUTA
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001224 / SAP 200001123 / SAP 200002069 / SAP 200001044
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta, concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adicionado de agua, aditivos permitidos, con adición de azúcares, miel, jarabes, edulcorantes calóricos o no calóricos, o una mezcla de éstos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Deberá contener como mínimo los siguientes ingredientes: Agua, azúcar, fructosa, estabilizante (pectina), reguladores de acidez (ácido málico, fosfato tricálcico), sabores idénticos a los naturales, antioxidante (ácido ascórbico), edulcorante artificial (sucralosa, acesulfame K). Según el sabor se adiciona: Variedad Manzana: pulpa de manzana concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV). Variedad Durazno: pulpa de durazno concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV).																																					
	Requisitos Físicoquímicos	<table><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)*</td><td>10.0</td><td>—</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>2.5</td><td>4.6</td></tr><tr><td>Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %</td><td>0.2</td><td>—</td></tr><tr><td>Contenido de CO₂ en mg/L</td><td>1.0</td><td>4.0</td></tr></tbody></table> * No se aplica a productos edulcorados por sustitución total o parcial de azúcar <i>Requisitos físicoquímicos Nectares de fruta, Tabla 3-NTC 5468</i>				Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)*	10.0	—	pH a 20°C	2.5	4.6	Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2	—	Contenido de CO ₂ en mg/L	1.0	4.0																	
	Requisitos	Parámetros																																					
		Mínimo	Máximo																																				
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)*	10.0	—																																				
pH a 20°C	2.5	4.6																																					
Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %	0.2	—																																					
Contenido de CO ₂ en mg/L	1.0	4.0																																					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>3x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></tbody></table> Requisitos Microbiológicos: 5,2 Néctares de fruta pasteurizados. Resolución 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---															
REQUISITO	n	c	m	M																																			
Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																			
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																			
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																			
Requisitos Nutricionales	<table><thead><tr><th rowspan="2">Análisis Proximal</th><th colspan="5">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento</th></tr><tr><th>Nectar Durazno</th><th>Nectar Guayaba</th><th>Nectar Mango</th><th>Nectar Manzana</th><th>Nectar Pera</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad (g)</td><td>89.2</td><td>88.5</td><td>88.4</td><td>88.6</td><td>87.6</td></tr><tr><td>Energía (Kcal)</td><td>44</td><td>48</td><td>47</td><td>44</td><td>50</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>0.2</td><td>0.1</td><td>0.2</td><td>0.2</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>10.4</td><td>11.3</td><td>11.3</td><td>10.9</td><td>12.1</td></tr></tbody></table> <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Néctar</i>				Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento					Nectar Durazno	Nectar Guayaba	Nectar Mango	Nectar Manzana	Nectar Pera	Humedad (g)	89.2	88.5	88.4	88.6	87.6	Energía (Kcal)	44	48	47	44	50	Proteína (g)	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	Carbohidratos Totales (g)	10.4	11.3	11.3	10.9	12.1
Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento																																						
	Nectar Durazno	Nectar Guayaba	Nectar Mango	Nectar Manzana	Nectar Pera																																		
Humedad (g)	89.2	88.5	88.4	88.6	87.6																																		
Energía (Kcal)	44	48	47	44	50																																		
Proteína (g)	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2																																		
Carbohidratos Totales (g)	10.4	11.3	11.3	10.9	12.1																																		
Otras características del producto	El producto debe ser pasteurizado. Los néctares de fruta deben tener el color, aroma y sabor característicos del jugo (zumo) o pulpa de fruta acorde a la fruta que procedan.																																						

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5468. Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 3929 de 2013. Requisitos que deben cumplir frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa, concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos. Cumplir con los requisitos establecidos en la Res Min. Salud. 7992 / 1991. Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. 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 200001224 Contenido neto de 1000 ml SAP 200001123 Contenido neto de 200 ml SAP 200002069 Contenido neto de 200 ml SAP 200001044 Contenido neto de 330 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET o TETRA PACK de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, 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 de mínima de (10) 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	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 (FV), 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.
----------------------------------	--

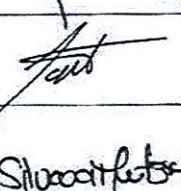
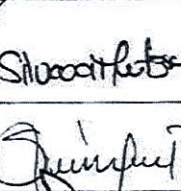
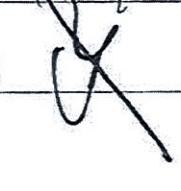
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ 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:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

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.																																																									
3	Se incluye código SAP. Se retiran los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. 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.																																																									
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP actualizados. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Bebidas sabores surtidos" a "Jugos". Se cambia la descripción del producto basado en la descripción dada en NTC 5468. Se actualiza información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos datos extraídos de NTC 5468 (Última Actualización). El contenido y presentación del producto se cambia basado en los requerimientos del mercado. Se reduce la exigencia de fecha en vida útil, de 12 meses a 10 meses a partir de la fecha de fabricación. Se adiciona requisito en certificaciones: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).																																																									
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen Códigos SAP 200002069 Contenido neto de 200 ml SAP 200001044 Contenido neto de 330 ml, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos nutricionales, se ajusta y complementa el ítem empaque y/o embalaje y la vida útil del producto. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.																																																									
6	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran <i>Requisitos microbiológicos Néctares de fruta, Tabla 9-NTC 5468</i> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Producto</th><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="4">Parámetros</th></tr> <tr> <th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Néctares de fruta pasteurizados</td><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td><td>5</td><td>100</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de Clostridium sulfite reductores UFC/g o ml</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli UFC/g o ml</td><td>5</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Néctares de frutas sometidos a procesos de esterilidad comercial</td><td>Microorganismos aerobios anaerobios ml</td><td>5</td><td>-</td><td>-</td><td>Prueba de esterilidad satisfactoria</td></tr> </tbody> </table> Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.2 Néctares de fruta pasteurizados <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>3x10³ ufc/g</td></tr> <tr> <td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² ufc/g</td></tr> <tr> <td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr> </tbody> </table> 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. 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 adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años	Producto	Requisitos	Parámetros				n	m	M	c	Néctares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	100	1	Recuento de Clostridium sulfite reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1	Néctares de frutas sometidos a procesos de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios anaerobios ml	5	-	-	Prueba de esterilidad satisfactoria	REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Producto	Requisitos			Parámetros																																																						
		n	m	M	c																																																					
Néctares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	100	1																																																					
	Recuento de Clostridium sulfite reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0																																																					
	Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0																																																					
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1																																																					
Néctares de frutas sometidos a procesos de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios anaerobios ml	5	-	-	Prueba de esterilidad satisfactoria																																																					
REQUISITO	n	c	m	M																																																						
Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																																						
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																																						
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																																						

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

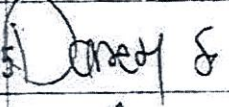
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02	2025
					
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			

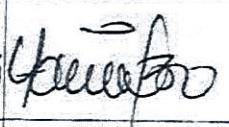
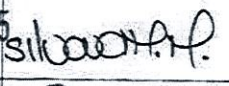
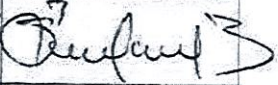
PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359 / SAP 200002786
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Requisitos		Parámetros	
				Mínimo	Máximo
		Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C (°Brix) *		10	
		pH a 20 °C			4,0
	Requisitos Microbiológicos	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %		0,2	
		*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar			
		Tabla 14 Requisitos físicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013			
		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
	Requisitos Nutricionales	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g
		Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g
	Otras características del producto	Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022			
		No aplica			
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.			

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, 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 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades. <u>SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.</u>
	Empaque y/o Embalaje El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y 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	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL 2025
CONTROL DE CAMBIOS	

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																			
1	Versión Inicial.																																																																			
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento. Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos: <table><tr><td>Resolución</td><td>7992</td><td>de</td><td>1991</td></tr><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td></td></tr><tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>—</td><td></td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td><td></td></tr><tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>—</td><td></td></tr></table> Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013 <table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td></td><td>4,0</td></tr><tr><td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %</td><td>0,2</td><td></td></tr></table> *No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azúcar	Resolución	7992	de	1991	Parámetro	Mínimo	Máximo		°Brix	10	—		pH a 20°C	—	4		Acidez como Acido Citrico	0,1	—		Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo	Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10		pH a 20 °C		4,0	Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2																																		
Resolución	7992	de	1991																																																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																		
°Brix	10	—																																																																		
pH a 20°C	—	4																																																																		
Acidez como Acido Citrico	0,1	—																																																																		
Requisitos	Parámetros																																																																			
	Mínimo	Máximo																																																																		
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10																																																																			
pH a 20 °C		4,0																																																																		
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2																																																																			
3	En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><td colspan="6">Resolución 7992 de 1991</td></tr><tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td><td></td></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesófilos/cm³</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td><td></td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td><td>3</td><td>9</td><td>29</td><td>1</td><td></td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td><td>3</td><td><3</td><td>—</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td><td>3</td><td><10</td><td>—</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td></td></tr></table> <table><tr><td colspan="5">Resolución 1407 de 2022</td></tr><tr><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>3x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>2x10² 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 se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y 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. En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y 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 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". <i>Cambios realizados por MCRG - Ago 2024.</i>	Resolución 7992 de 1991						Requisito	n	m	M	c		Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1		NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1		NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	—	0		RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	—	0		Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1		Resolución 1407 de 2022					REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Resolución 7992 de 1991																																																																				
Requisito	n	m	M	c																																																																
Recuento microorganismos mesófilos/cm ³	3	1000	3000	1																																																																
NMP - Coliformes Totales/cm ³	3	9	29	1																																																																
NMP - Coliformes fecales/cm ³	3	<3	—	0																																																																
RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm ³	3	<10	—	0																																																																
Recuento Hongos y levaduras/cm ³	3	100	200	1																																																																
Resolución 1407 de 2022																																																																				
REQUISITO	n	c	m	M																																																																
Aerobios mesófilos	5	2	10 ³ ufc/g	3x10 ³ ufc/g																																																																
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g																																																																
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																																																
4	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML, 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. <i>Cambios realizados por MCRG Abr 2025.</i>																																																																			

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
Comité Asesor de	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	

Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	2 8 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	2 8 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	2 8 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	2 8 ABR 2025	

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO			CÓDIGO: PA-FO-75			 de la Defensa		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			VERSIÓN No. 02		Página 1 de 4			
	ALIMENTOS			FECHA:		23			04

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000871 / SAP 200002553 / SAP 200001622 / SAP 200002064 / SAP 200001095
	Clasificación	BEBIDAS
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas				
Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
	Requisito			Especificación	
	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo			7.5	
	CO ₂ , mínimo, expresado como: Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³			2.0 4.0	
	Proteína expresada como % m/v. mínimo			0.2	
	Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.			0.1	
	Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.			1.0	
	Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.			1.0	
	Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.			0.1	
	Requisitos físicoquímicos de la malta. NTC 4474				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
	Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Requisitos Microbiológicos: 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	No Aplica				

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, 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 200000871 y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001622 bebida malta * litro SAP 200002064 bebida malta * 330 ml. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml.
--------------------------------------	---------------------------	---

	Empaque y/o Embalaje	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe tener vida útil de 90 días.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, 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 Certificado HACCP o certificado BPM
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se incorpora código SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

3

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los Requisitos Microbiológicos de la NTC 4474 y se incluyen Requisitos Microbiológicos 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada. Resolución 1407 de 2022.

NTC 4474

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Resolución 1407 de 2022

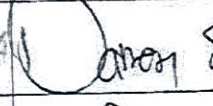
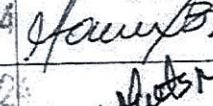
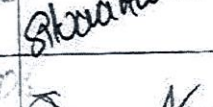
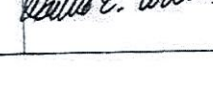
REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Mohos y Levaduras	5	2	<10 ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

En presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200001622 bebida malta * litro y SAP 200002553 bebida malta * 1.5 L, creados para comedores y confirmado por TIC.

En requisitos normativos se incluyen la 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, se retira la Res 2505 de 2004 por ser una norma no relacionada con el producto.

En rotulado se incluyen las normas Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En certificaciones se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP o certificado BPM y se deja de carácter voluntario. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

acido en blanco