PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**AREQUIPE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053 / SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001186 / SAP 200001213 / SAP 200001228 / SAP 200001242 / SAP 200002087 / SAP 200002250 / SAP 200002717
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	**Arequipe**
Materia grasa, fracción de masa, min, en %	7,0
Sólidos lácteos no grasos, fracción de masa, min, en %	17,0
Humedad, fracción de masa, máx en %	30
Cenizas, fracción de masa, máx en %	2,0
Índice de *Reichert Meissl*, fracción de masa, máx en %	23 - 32
Almidones	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757:2021

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$<10^2$ ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos: 1,1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarían de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3757:2021, Resolución 02310 de 1986, 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 200000051 AREQUIPE *500 gr. SAP 200000052 AREQUIPE REPOSTERIA *5 kg, en caja *4 unidades. SAP 200000053 AREQUIPE REPOSTERIA * GALON SAP 200000054 AREQUIPE TARRO *250 g SAP 200000873 AREQUIPE DOY PACK LECHE DESLACT *250 g SAP 200001186 AREQUIPE * 50 gr en display por 10 unidades. SAP 200001213 AREQUIPE EN MANGA * 18 K SAP 200001228 AREQUIPE *200-220 g, en caja x 75 unidades. SAP 200001242 AREQUIPE *50 gr SAP 200002087 AREQUIPE *250 gr. SAP 200002250 AREQUIPE *200 gr. SAP 200002717 AREQUIPE PANADERIA * kl
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 / SAP 200002250: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200001213 Envase plástico en forma de manga. SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053: Envase plástico con tapa hermética. SAP 200002717 el envase de acuerdo a las necesidades del tamaño definido por panadería.
	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 requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. • Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones 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:	**DICIEMBRE 2025**

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 código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC – Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnología. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
6	Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
7	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757 **Requisito** / n / **m** / **M** / c Recuento de coliformes, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g / 5 / < 10 / – / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 5 / 10 / 100 / 2 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / 5 / 100 / 200 / 2 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco. **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 0 / $<10^2$ ufc/g / --- 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.
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se actualiza requisitos fisicoquímicos a la versión NTC 3757:2021 En Presentación del Producto, Empaque y/o Embalaje se incluyen y se actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TC, de materiales existentes para este producto. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*
9	En código, presentación del producto y empaque y rotulado se incluye el material SAP 200002717 creado para producción – panadería de acuerdo a las necesidades. En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de un mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. *Cambios realizados por MCRG DIC/2025.*

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**BARQUILLOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000875 / SAP 200002383
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, se caracteriza por ser un producto tipo oblea enrollado con crema.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, fumarato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal, emulsificantes, huevo, antioxidante.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Minimo	Máximo
pH de solucion acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteina, % en fraccion en masa en base seca.	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

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

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabores surtidos en su relleno.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, 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 200000875 Barquillo * 180 A 200 G con 10 a 12 unidades por paquete. SAP 200002383 Barquillo * 40 A 60 G con 10 unidades por paquete.

	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en material BOPP (Monocapa o laminado), la bandeja en material termoformado en polipropileno.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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 requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina códigos SIC, y se adicionan códigos SAP para el producto, se adiciona clasificación según clasificación SAP. De la descripción se elimina información donde se especifica fortificación del producto, de los ingredientes se eliminan nombres específicos de los aditivos, se modifica requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la NTC 1241 para galletas con relleno, se especifica que los requisitos microbiológicos se toman base NTC 1241, en presentación del producto se solicita de acuerdo a descripción código SAP, en certificaciones se adiciona requisito Registro, notificación o permiso sanitario, y Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para galletas con relleno NTC 1241Tabla 3

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1.000	5.000	-
Recuento de coliformes en placa UFC/g	3	<10	10	-
Recuento de Staph. coagulasa positiva UFC/g	3	< 100	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	1.000	-
Detección de Salmonella 25 g	3	0	-	0
Recuento de Escherichia coli UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	3	10	100	-

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos

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

Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---	

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 item de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En item 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.

	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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**BARRA DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002268 / SAP 200002367 / SAP 200002642 / SAP 200002787
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Barra de chocolate obtenida por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con la adición de azúcares y de otros productos alimenticios.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), saborizantes artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Solidos de cacao desengrasado %	Total de solidos de caco	Grasa de leche %	Solidos no grasos de leche %	Solidos totales de leche %	Azucares
>2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥14	<55

Resolución 1511 de 2011 – Requisitos fisicoquímicos para chocolate de consumo directo con leche

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate para consumo directo y sucedáneos de chocolate. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1511 de 2011, NTC 792, 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 200002268 / SAP 200002367 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 12g SAP 200002642 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 11g Todas las presentaciones embaladas en plegadiza x 18, 48 o 50 unidades.

		SAP 200002787 Chocolatina * 12 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	1. Opción de empaque: El empaque presenta dos envolturas: La envoltura interior se encuentra en una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La envoltura externa, está fabricado con papel aluminio. 2. Opción de empaque: BOPP transparente + BOPP transparente.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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 requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones 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 por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se ajusta información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina código SIC, se incluye código SAP para producto con presentación creado en plataforma, se modifican requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la Resolución 1511 de 2011, y requisitos microbiológicos referenciado en NTC 792, se adicionan requisitos en otras características del producto, Se adiciona requisito normativo Resolución 1511 de 2011, NTC 792 y Resolución 2674 de 2013. Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto y se modifica el concepto sanitario así: "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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*

<table>
<tr><td>3</td><td>Se complementa la descripción del producto, se incluye código SAP 200002367, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos nutricionales. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se ajustan los ingredientes retirando el "agua" teniendo en cuenta la naturaleza del producto. Cambios realizados por JPMR Jun/2022.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para chocolate de consumo directo - NTC 792
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>20 000</td><td>50 000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes en placa. UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. Coli. UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras. UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/50g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 6,4 Chocolate para consumo directo y sucedáneos de chocolate.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 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.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se actualiza a formato PA-FO-75 V2
En requisitos nutricionales se retira el cuadro, teniendo en cuenta que cada fabricante de acuerdo al producto declara la información nutricional en el empaque de acuerdo a la resolución 810 de 2021
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>1.5</td></tr>
<tr><td>Energía (Kcal)</td><td>550</td></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>9.5</td></tr>
<tr><td>Lípidos (g)</td><td>32.8</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>60</td></tr>
</table>
En presentación de productos se incluye SAP 200002642 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 11g, solicitado por regional caribe y autorizado por SGOL. Cambios realizados por MCRG Mayo/2024.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En presentación del producto se incluye el material SAP 200002787 Chocolatina * 12 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.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página 1 de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

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 Fisicoquímicos

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 $gCo2/ dm^3$	 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 fisicoquimicos 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 dias.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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 capitulo 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 Logistica	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 Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **5**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526 / 200002703 / 200002788/200002687
	Clasificación	Bocadillo
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	**Mín**	**Máx**
*Sólidos solubles por lectura refracrométrica a 20°C (Brix)	75	85
Humedad en fricción de masa expresada como %	11	20
Carbohidratos en fracción de masa expresado como %	80	--
*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante		

Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g

Requisitos Microbiológicos. 5,4 bocadillo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.
	Otras características del producto	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales: • Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme. • El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento. • Como aditivos solo se permite el uso de pectinas. • No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de

		alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. • No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes: **Metal** | **Contenido** Contenido Plomo, como Pb mg/kg | 0.05 *Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba*

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, NTC 5856, 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 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades. SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades. SAP 200000105 Lonja por 300 g SAP 200000103 Lonja por 400 g SAP 200000103 Lonja por 500 g SAP 200000102 Bloque por 6500 g SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 380 g contiene 20 unidades SAP 200002703 Bocadillo * Kg para Panadería. 200002687 Bocadillo veleno *40 A 60 G SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526, SAP 200002788, SAP 200002687 cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103, SAP 200000102 y SAP 200002703 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado, El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.

	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 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 tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.

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 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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2026.**

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 Res. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013, Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013.

<table>
<tr><td></td><td>Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "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 de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Se adicionan condiciones de empaque así: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.
El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."
Se actualiza información de rotulado así: según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011."
Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."
Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP, Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 380 gramos, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL.
Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se Incluye Código SAP 200002703 Bocadillo * Kg código que aplica para Panadería, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL.
En requisitos Microbiológicos se retiran:
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>50</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras, UFC/g</td><td>5</td><td>50</td><td>100</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g</td><td>5</td><td>< 10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales en placa, UFC/g</td><td>5</td><td>< 10</td><td>10</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>5</td><td>< 10</td><td>-</td><td>0</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 - Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos. 5,4 Bocadillo. Resolución 1407 de 2022
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011
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."</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
Se retiran los de requisitos microbiológicos los requisitos contaminantes de plomo y se trasladas a otras características del producto.
En presentación del producto y Empaque y/o Embalaje se incluyen el material SAP 200002788 Bocadillo veleño display 360 gr * 18 und., 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.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>se agrega material SAP 200002687 en código, presentación y empaque y/o embalaje. Lo anterior teniendo en cuenta solicitud de la Regional Amazonia. Cambios realizados por DASR 10-03-2026</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10-03-2026	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10-03-2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10-03-2026	David Baldion
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10-03-2026	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10-03-2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10-03-2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despácho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10-03-2026	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**BROWNIE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001724 / SAP 200000124 / SAP 200002793
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Puede tener relleno de arequipe.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Res. 4506 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001724 Unidad *80 G SAP 200000124 Unidad *80 G SAP 200002793 Brownie Sabores Surtidos *60 A 80 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.

	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla o caja por unidades requeridas por la regional. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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:	**MARZO 2026**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200000124. Dentro de las certificaciones se incluye posibilidad para compra de producto por comercializadores, presentar concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos normativos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos – INVIMA para galletas y bizcochos.

REQUISITO	m
Recuento de microrganismos mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 7
Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g)	≤3

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25	---

Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g)	≤100		g	
Detección de *Salmonella* spp/25 g	Ausencia	Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022		

	En requisitos normativos se incluyen 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. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011. En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos. Y se deja unidad *80 g. En rotulado se retira el texto "Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." En 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 MCRG, octubre 2024.*
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002793 Brownie Sabores Surtidos *60 A 80 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	En empaque se incluye bolsa con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla o caja por unidades requeridas por la regional. De acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10/03/2026	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	10/03/2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10/03/2026	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10/03/2026	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10/03/2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10/03/2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10/03/2026	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CARAMELO BLANDO MASTICABLE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002167 / SAP 200002209 / SAP 200001250 / SAP 200000884
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto fácilmente masticable, obtenido a partir de la cocción de una solución de carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol, grasas y aceites comestibles, emulsificantes y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, de textura semisólida, gelatinosa o pastosa cuando están fríos.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Azúcar, jarabe de maiz, agua, aceite vegetal, gelatina, saborizantes artificiales, texturizantes, emulsificantes, colorantes, los aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Mínimo	Máximo
Humedad, fracción en masa en %	4	10
Azúcares reductores totales, fracción en %		28
Grasa total, fracción en masa en %	3	
Dióxido de azufre, en mg/Kg		15

Requisitos fisicoquímicos de los caramelos blandos no lácteos – NTC 3207.

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	<10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Enterobacterias	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 6,2 Caramelo blando. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. El producto debe estar desprovisto de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Los caramelos blandos se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura. El producto, envoltura, envase y el empaque deben garantizar la duración de éste modo que cumpla con sus características de calidad siempre y cuando se sigan las condiciones adecuadas de almacenamiento, manipulación y transporte indicados por el fabricante. Los caramelos blandos no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

		Contenido máximo de metales pesados para los caramelos blandos- NTC 3207.

Requisitos	Maximo
Arsénico expresado como As, en mg/kg	0.2
Plomo expresado como Pb, en mg/kg	0.5
Zinc expresado como Zn, en mg/kg	5.0
Cobre expresado como Cu, en mg/kg	5.0

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3207, 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 200002167 Caramelo masticable blando frutales *25g, embalado en display x 12 Und. SAP 200002209 Caramelo masticable blando frutales *8g, embalado en bolsa x 50 Uds. SAP 200001250 Barra caramelo *50 Und bolsa de 400 g, embalado en caja x 18 bolsas de 50 Und. SAP 200000884 Caramelo Blando de Café *100 Und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PE
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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 requiere una vida útil de 11 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
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 capitulo 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 vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adiciona códigos SAP creados para este tipo de producto. Se adiciona la descripción del producto basado en la NTC 3207, se retira de ingredientes los productos especificos, se adicionan requisitos fisicoquimicos, microbiológicos y otras caracteristicas referenciadas dela NTC 3207, se

<table>
<tr><td></td><td>adicionan requisitos normativos NTC 3207 y Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se describe caracteristicas de cada código, en rotulado se adiciona que debe informar presencia de alérgenos, en certificaciones se adiciona: 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta nombre teniendo en cuenta la variedad de codigos para este tipo de producto, se incluye SAP 200000884 Caramelo Blando de Café *100 Und, según listado de materiales aportado por Tecnologia y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR Oct/ 2021.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos de los caramelos blandos– NTC 3207.
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Resultado</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas. UFC/g</td><td>Máx 1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Determinación de Escherichia coli UFC/g</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras UFC/g</td><td>Máx 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td><10</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 6.2 Caramelo blando.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>3x10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En item 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 item 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.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002157
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, sólida o semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chispas de chocolate.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), aroma artificiales, emulsificantes, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Parámetro** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- Requisitos Microbiológicos 8,2 Panadería dulce, Res. 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto es caracterizado por tener chispas de chocolate, que son pequeños trozos de chocolate con forma de lagrima, tiene alrededor de 0,5 cm de diámetro en su base, están hechas de chocolate con leche, son de consistencia sólida a temperatura ambiente. Color: Café- dorada (Horneado) con chips color chocolate oscuro. Sabor: Característico dulce, Chips de chocolate Textura: Crujiente. Aroma: Característico chips de chocolate.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Res 5109/2005, 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 200002157- Paquete por 12 unidades x 35 gramos para un contenido neto total de 420 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Envoltura: Flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP Caja de Cartón Corrugado Impresa
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere vida útil de diez (10) meses.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con 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:	**AGOSTO 2026**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se retiran requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesofilas. UFC/g	3	1 000	5 000	1
Recuento de coliformes en placa. UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva . UFC/g	3	< 100	-	0
Recuento de mohos y levaduras. UFC/g	3	100	1 000	1
Deteccion de Salmonella /25 g	3	0	-	0
Recuento de Escherichia coli. UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de Bacillus cereus. UFC/g	3	10	100	1

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

Requisitos Microbiológicos 8,2 Panadería dulce, Res. 1407 de 2022

En requisitos normativos 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 y se retiran la NTC 1241 y Resolución 333 de 2011.
En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."
En 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 el 18/08/2026 por MCRG.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18/08/2026	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	19/08/2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	18/08/2026	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18/08/2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18/08/2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18/08/2026	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000286 SAP 200001225
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe 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 (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisitos en 100 g de muestra** / **Galletas sin relleno** — **Mínimo** / **Máximo** pH de solución acuosa al 10 % — 5.6 — 9.5 Proteína % en fracción en masa en base seca — 3.0 — - Humedad en % — - — 10.0 Requisitos Fisicoquímicos Galletas sin relleno – Tabla 1 -NTC 1241
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos — 5 — 2 — 10^2 ufc/g — $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli — 5 — 0 — < 10 ufc/g — --- Salmonella spp — 5 — 0 — Ausencia/25g — --- Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color, sabor y aroma debe ser el característico de las galletas y su textura deberá ser crocante.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, 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 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos

		Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WVHS 15m. Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4. Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	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 mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el Ente Territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones 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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 versión 01 Se actualiza en 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	5	1000	5.000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	5	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g	5	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	5	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	5	<10	-	0
Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g	5	10	100	1

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 8.2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

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 item 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.

	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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA TIPO LECHE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080 / SAP 200002777
	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Componente	**Mínimo**	**Máximo**
Humedad (%)		5.0
Grasa (%)		20
Proteína (%)	2.0	
Cenizas (%)		3.0
pH	4.5	9.5

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así:

Metal	**Contenido**
Plomo, como Pb mg/kg	0.2

REQUISITOS NORMATIVOS	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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas. SAP 200000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche *PAQ SAP 200002080: Galleta tipo Leche *270 G SAP 200002777 Galleta Tipo Leche Paquete *321 gr Paquete por 21 unidades. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.

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. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable 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 ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen códigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos

<table>
<tr><td></td><td>NTC 1241 y Resolución 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos, en presentación se describen los códigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. Cambio realizado por JPMR Agosto/21.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En presentación del producto se incluye el material SAP 200002777 Galleta Tipo Leche Paquete *321 gr Paquete por 21 unidades, 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.
Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas y se incluyen los Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022
Antes
<table><tr><th>Requisitos</th><th>valores</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesofilos, UFC/ g</td><td>10.000</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td><td>11</td></tr><tr><td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras. UFC/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli/g</td><td>Negativa</td></tr></table>Despues
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 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.
En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y 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. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En item 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 MCRG Abr 2025.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez 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	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA TIPO WAFER**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000297 / 200000298 / 200000299 / 200002365 / 200002222 / 200002485 / 200002525 / 200002529 / 200002928 / 200002929
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir del horneo de una masa liquida (oblea) adicionada con un relleno para formar un sándwich o un emparedado. Es un producto de bajo contenido de humedad, conformado por la integración de láminas u obleas rellenas de crema.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz, coco y cocoa y agua. Sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco, limón. Cobertura sabor a chocolate, caramelo, arroz crujiente y maní. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitida por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos Microbiológicos 8,2 Panadería dulce, Res. 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las galletas deben venir surtidas de diferentes sabores. Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales:

Componente	**Contenido**
Plomo, como Pb (mg/Kg)	0.2

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Res 5109/2005, 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 200000297- Paquete por 24 unidades. SAP 200000298 - Paquete por 18 unidades. SAP 200002485 – Paquete * 115 gr SAP 200002222 - Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr. SAP 200000299- Unidad de producto con peso mínimo de 27 gr. SAP 200002365- Unidad de producto con peso mínimo de 24 gr. SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer *50 Gr SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades. SAP 200002928 Galleta Tipo Wafer Paq de 280 a 300 gr SAP 200002929 Galleta Tipo Wafer Paq De 430 a 450 gr
	Empaque y/o Embalaje	La unidad de producto debe contener por lo menos tres (3) o cuatro (4) galletas. Empaque flexible BOPP, con película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión, Espesor: entre 20 a 25 micras, Transmisión de vapor de agua: límite permitido máximo 6.5 g/m2/24h.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (1) mes después de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con 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:	**AGOSTO 2026**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP *"unidad de producto min 24 gr".* Se adiciona presentación *"Paquete o unidad de producto con peso mínimo de 24 gr"* teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se ajusta el ítem presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP (SAP 200000297 paquete x 24 unidades, SAP 200000298 paquete x 18 unidades, SAP 200000299 unidad de producto mínimo 27 gr y SAP 200002365 unidad de producto mínimo 24 gr. Se ajusta vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.*
3	Se incluye código SAP 200002222 (Unidad de producto con peso mínimo de 30 gr), aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*
4	Se incluye código SAP 200002485 – Paquete * 115 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación de la SGOL. *Cambios realizados por JPMR Abr/2022.*
5	Se incluye código SAP 200002525 - Galleta Tipo Wafer * 50 Gr por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye código SAP 200002529 – Galleta tipo wafer cubierta con chocolate con peso mínimo de 31 gr paquete por 3 unidades Se incluye en los ingredientes: coco y cocoa. Sabores surtidos (saborizantes a vainilla, chocolate, fresa, coco, limón), cobertura sabor a chocolate con caramelo, arroz crujiente y maní, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.
6	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En código y presentación de producto se incluyen SAP 200002928 Galleta Tipo Wafer Paq de 280 a 300 gr SAP 200002929 Galleta Tipo Wafer Paq De 430 a 450 gr, aprobados por el comité en razón al comportamiento del mercado con presentaciones con diversidad de gramajes y poder dar cumplimiento a las necesidades de los contratos inter. Se retiran requisitos fisicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca.	2.0	-
Humedad, en %	-	14.0

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva , UFC/g	3	< 100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1
Deteccion de Salmonella /25 g	3	0	-	0
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	< 10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	10	100	1

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

Requisitos Microbiológicos 8,2 Panadería dulce, Res. 1407 de 2022

En requisitos normativos 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 y se retiran la NTC 1241 y Resolución 333 de 2011.
En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."
En 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 el 18/08/2026 por MCRG.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18/08/2026	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	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 / 20001199 / 200001200 / 200002661 / 200002783 / 200002782
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) 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. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. SAP 200002782 Gaseosa PET * 2500 ml. **Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.**

	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 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 (CO_2) 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.

<table>
<tr><td></td><td>En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualizan los parámetros fisicoquímicos 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.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>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".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de moral.
Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Fecha de modificación: 09/01/2024.
- En requisitos microbiológicos se agregan los parámetros según Resolución 1407 de 2022, quedando así:
<table>
<tr><th>ANTES</th><th>DESPUÉS</th></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Bebidas sin pasteurizar</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos UFC/Ml</td><td>10</td><td>50</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras UF/mL</td><td>10</td><td>25</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td><10</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Bebidas pasteurizadas</td><td>0</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos en UFC/mL</td><td>0</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de Levaduras en UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli en UFC/mL</td><td></td><td>-</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740: 2020- Tabla 3.
</td><td>
<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>CASO</th><th>MUESTREO CLASE</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</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>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>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>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>
</table>
Requisitos tomados de la Res. 1407 de 2022. Tabla 4.5 Bebidas envasadas a base de agua saborizada, carbonatada.
</td></tr>
</table>
- 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.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>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 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por DASR AGO de 2024.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: 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.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>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.</td></tr>
</table>

	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	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	Parámetros	
	Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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 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

	Requisitos Nutricionales	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. SAP 200002786 Jugo Caja Tetrapack * 200 ML. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	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 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 0ºC y 4ºC 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

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>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:
Resolución 7992 de 1991
<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>–</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>–</td><td>4</td></tr><tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>–</td></tr></table>
Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos 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>Minimo</th><th>Maximo</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 citrico en %</td><td>0,2</td><td></td></tr><tr><td colspan="3">*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar</td></tr></table>
En requisitos microbiologicos 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
Resolución 7992 de 1991
<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesofilos/cm³</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td><td>3</td><td>9</td><td>29</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr></table>
Resolución 1407 de 2022
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>10^3 ufc/g</td><td>$3x10^3$ ufc/g</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table>
En requisitos normativos 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". *Cambios realizados por MCRG – Ago 2024.*</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*</td></tr>
</table>

	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	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 5		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000400 / SAP 200002090 / 200001821 / 200001433 / SAP 200002304
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión de una mezcla de leche y azúcares.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Entera		Semidescremada	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea % m/m	8,0		4,0	
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	–	20,0	–
Humedad % m/m		30,0		30,0

Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada Entera y semidescremada – Resolución 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10^2 ufc/g	---
Coliformes	5	2	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos, 1.10 Leche condensada azucarada. Resolución 1407 de 2022

La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.
REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2310 de 1983, NTC 879 (Última actualización) Decreto 616 de 2006, 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 200000400 / SAP 200002090 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto, embalado en paca x 24 unidades o 28 latas SAP 200001821 Lata por 395 gr Peso Neto / Envase Tetra pack con tapa x 395 gr. Peso neto. embalado en caja x 24 unidades. SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades o 28 latas. SAP 200002304 LECHE CONDENSADA * 3500 G mínimo, en Bolsa o envase PET embalado en caja x 4 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico, El envase debe ser full open o sistema abre fácil o Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min 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 requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
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 Permiso o Notificación Sanitaria. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, 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. • CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

<table>
<tr><td>2</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>3</td><td>De la ficha con código SIC 8661: Versión anterior</td></tr>
<tr><td>4</td><td>De la ficha con código SIC 8661: Se retira requisito de Norma NTC 512-1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquimicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LACTEOS.LECHE CONDENSADA AZUCARADA. (CONCENTRADA)" Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parámetros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad.
La clasificación se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificación SAP, se adiciona la presentación de 400 gramo, se cambia la descripción del producto basado en Resolución 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquimicos se cambian basados en la Resolución 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986.
Se adicionan otras caracteristicas del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información.
Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se adicionan códigos SAP aptos para comedores y CAD establecidos en plataforma SAP, se modifica requisitos de presentación del producto y empaque de acuerdo a inclusión de códigos, en caso de producto UHT: La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433, se cambia tiempo de vida útil de 12 a 9 meses de acuerdo a resolución 1804 de 1989 se adiciona Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.*</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos - leche condensada Azucarada – Resolución 2310 de 1986
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)</td><td>10000</td><td>30000</td></tr>
<tr><td>Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)</td><td><3</td><td>–</td></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>200</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva (UFC/g)</td><td>100</td><td>200</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1.10 Leche condensada azucarada.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10^2 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td><10^2 ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</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.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**MANI**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 / SAP 200001165 / SAP 200002442 / SAP 200000440
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confiteria es aquél que está destinado al consumo directo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní, Aceite Vegetal y Sal
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **Máximo** Humedad / 9% Impurezas / 1% Materias duras / 0.1% NTC 748 (Ultima Actualización) – Mani sin Cascara para confiteria
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos: 5,7 Frutos secos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate). 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 200002112 Mani * 25 a 30 gr SAP 200002084 Mani * 40 gr SAP 200001672 Mani salado * 40 gr SAP 200002111 Mani con sal * 50 gr SAP 200000440 Mani * 60 gr SAP 200001165 Mani Pasabocas Sal * 200 gr SAP 200002442 Maní con Sal * 180 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 embalado en Caja x 8 display x 24 unidades SAP 200001165 / 200002442 embalado en caja x 24 unidades

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. 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 requiere una vida útil minima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, 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 actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona, Se adiciona Codigo SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica. Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Mani tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El mani para confiteria es aquél que está destinado al consumo directo". En otras caracteristicas se adiciona "El mani debera ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y acaros vivos". En Contenido se define las caracteristicas de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Mani (cacahuate)". En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto minimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos codigos SAP. Se ajustan las certificaciones del proveedor asi: 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).
3	Se adiciona código SAP 200001165 Mani Pasabolas Sal * 200 gramos
4	Se incluye código 200002112 mani x 25 a 30 gramos, SAP 200002084 Mani x 40 gramos SAP 200002111 Mani con sal x 50 gramos, ajustando información a contenido y presentación del producto, Se ajusta información transporte y almacenamiento, en requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición", Se modifica información vida útil del producto.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye presentación SAP 200002442 Mani con Sal * 180 gr, para bolsas de moral y SAP 200000440 Mani * 60 gr según listado de materiales aportado por Tecnologia y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*

6	Se actualizan requisitos fisicoquímicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros de acuerdo a referencia normativa: NTC 748, se retira la tabla: Especificación / Valor pH / 6.5- 6.8 Humedad / 1,5 Máximo Grasa / 48 Mínimo se incluyen requisitos de parámetro humedad 9%, impurezas 1% y materias duras 0.1%. Se retiran los requisitos microbiológicos Análisis / Valor Microorganismos UFC /g / 50000 Máximo Mohos y Levaduras UFC /g / 300 Maximo Coliformes Totales NMP/g / <10 Coliformes Fecales /g / <3 Salmonella/25g / Negativo Aflatoxinas / 10 Máximo Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5,7 Frutos secos. REQUISITO / n / c / m / M Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- 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.

	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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**MASMELOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002092 / 200002483
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maiz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18
Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38

Requisitos fisicoquimicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592

	Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	500	5.000	1
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0
Determinación de Escherichia coli UFC/g	3	Ausente	-	0
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	3	50	100	1
Recuento de Estafilococos aureus UFC/g	3	<10	-	0

Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5592, 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 200002092** El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas. **SAP 200002483** El producto debe estar empacado en bolsas por 145 gramos y embalado en caja.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Trasparente 40 micras y el empaque secundario en caja de cartón corrugado.

	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. 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 mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de fabricación, al momento de la entrega el producto no debe tener mas de un (1) mes 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 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	✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. ✓ Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente. ✓ 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	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condicionas otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente
4	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002483 Bolsa * 145 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Se ajusta la vida útil incluyendo condiciones de vida útil al momento de la entrega. *Cambios realizados por JPMR Abr/2022.*
5	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.

	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 Montanchez 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					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES

REQUISITOS GENERALES	Código	200000240 / 200000467 / 200001212
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica) en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
pH a 20 °C	3.7	4.3
°Brix	16	20
Peso escurrido mínimo	54%	

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

REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 dias a 55 °C	

Requisitos Microbiológicos. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4929, NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. 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	Presentación del Producto	SAP 200000240 Lata por 370 gr Peso Neto Mínimo SAP 200000467 Lata por 425 gr Peso Neto Mínimo

ROTULADO		SAP 200001212 Lata por 820 gr Peso Neto Mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Caja por 12 o 24 latas El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	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	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.

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. 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 - 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 por cambio modelo operacional de la entidad
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 Practicas, 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	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condicion de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP y los ingredientes. Se ajustan los requisitos microbiológicos a la NTC 4433 Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Se cambia de requisitos normativos la NTC 4429 a la NTC 4929 Frutas de Hueso en Conserva. Se ajusta la clasificación del producto, el contenido indicando la palabra "mínimo" y la vida útil cambia la palabra "entrega" por "fabricación".
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos basados en que los melocotones en un producto acido por lo cual se acepta Ph por debajo de 4.6, se cambia palabra contenido en pulpa por Peso escurrido mínimo y se ajusta a NTC 4929 donde el peso escurrido para un jarabe concentrado debe ser de 54%

	<table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>3,7%</td><td>4%</td></tr><tr><td>°Brix</td><td>18</td><td>20.0</td></tr><tr><td>Contenido en pulpa (%v/v)</td><td>62%</td><td>65%</td></tr></table> a <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>pH a 20 C</td><td>3.7</td><td>4.3</td></tr><tr><td>Brix</td><td>16</td><td>20</td></tr><tr><td>Peso escurrido mínimo</td><td>54%</td><td></td></tr></table>
6	Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.
7	Se adiciona códigos de presentaciones 370 gramos y 820 gramos, se cambia los requisitos en el item contenido, se adiciona requisito en certificaciones Registro sanitario vigente.
8	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01 Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C</td></tr></table> En otras características del producto se retiran la tabla: <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>PARAMETROS</th></tr><tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>21.2</td></tr><tr><td>Proteina (gr)</td><td>0.6</td></tr><tr><td>Grasa (gr)</td><td>0.01</td></tr><tr><td>Calorías (gr)</td><td>86.5 Cal</td></tr></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 item 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 item condiciones de transporte se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. En item de certificaciones, se retira el texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA y se cambia por el texto: 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). Se incluye el texto: 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.

	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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001139 / SAP 200002077 / SAP 200001236/ SAP 200002122 / SAP 200000540
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Mezcla de Pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chicharrón.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano y papas seleccionadas, piel de cerdo deshidratada, harina de trigo almidón de yuca y/o papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabores artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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. 7,6 Pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Deben venir unidades en sabores: Natural, limón, pollo, BBQ y/o mayonesa.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial. Resolución 5109 de 2005, 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 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. SAP 200002077 Mixto de papas fritas surtidas x 120 gramos. SAP 200001236 Pasaboca surtido x 45 gramos. SAP 200002122 Pasaboca Mixto x 55 gramos. SAP 200000540 Pasabocas Surtidos en Paquete x 6 Und x 300 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación, los empaques deben ser atóxicos y estar autorizados por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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 requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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:	**NOVIEMBRE 2023**

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 retira código SIC y se adicionan códigos SAP, se retiran parámetros fisicoquímicos ya que no se tiene referencia del mismo, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuanta parámetros microbiológicos para Pasabocas de consumo directo INVIMA, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta: El producto debe estar embalado en caja por 17 a 20 unidades x 120 gramos minimos, también, se ajusta vida útil de 10 a 6 meses, en certificaciones solicitadas se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria y 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*
3	Se adiciona código en item codigos que se encontraba en presentación, pero no en la parte superior de la FTP. Se adiciona código 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.*
4	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parámetros Microbiológicos Invima para Pasabocas consumo directo **Parámetro** / **Resultado** Recuento de microorganismos mesófilas UFC/g: Max 10000 Recuento de NMP Coliformes: < 3 Recuento de NMP Coliformes fecales: < 3 Recuento de Mohos y levaduras UFC/g: 100-300 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g: <100 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 7.6 Pasabocas de consumo directo. **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 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item 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 item de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedicion no superior a tres años.

	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 Montanchez 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				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAPAS FRITAS EN PAQUETE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000893 / SAP 200001036 / SAP 200002169 / SAP 200002384 / SAP 200001079 / SAP 200001241
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas 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	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial. Resolución 5109 de 2005, 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 200000893 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr. SAP 200001036 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 115 gr SAP 200002169 Papas Fritas *50 gr SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr. El producto debe estar embalado en caja mínimo por 20 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	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 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

		y resolución 254 de 2023, tanto en el empaque como en el embalaje. 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 4 meses contados a partir de la fecha de entrega
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 (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 por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01. se Incluyen Códigos *SAP 200002169 Papas Fritas *50 G y SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr, SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr., SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid, SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr.* según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos microbiológicos. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parametros Microbiológicos – INVIMA Actualización 16/Abril/2002 – Pasabocas (papas chitos) Consumo Directo REQUISITO / Min. / Max. Recuento de microorganismos mesófilos / -- / 1000 NMP Coliformes / -- / 3 NMP Coliformes Fecales / -- / 3 Recuento Estafilococo Coagulasa (+) / -- / 100 Recuento Mohos y Levaduras / 100 / 300 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 – 7.9 Pasabocas de consumo directo. 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 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 condiciones de transporte se incluye 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.

	En ítem de certificaciones, se retira texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Y se cambia por: 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). 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.

	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 Montanchez 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				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**PASABOCAS DE MAIZ**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001824 / SAP 200001823 / SAP 200002079 / SAP 200002299 / SAP 200001037 / SAP 200001182 / SAP 200002135
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Expandidos extruidos a base de cereales: productos horneados, fritos y/o saborizados, obtenidos por la extrusión de grits (gránulos) de cereales, a los cuales se agregan edulcorantes naturales y saborizantes naturales o artificiales permitidos por la autoridad competente. Se pueden clasificar en dulces o salados.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cereal de maíz, aceite vegetal, sal, proteína vegetal hidrolizada, sabores artificiales, fécula de maiz, colorantes naturales, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisito / Salado / Dulce Humedad, (%) maximo: 4.0 / 6.0 Proteina (NX6.25), (%) minimo: 3.0 / 3.0 Carbohidratos, (%) máximo: 95 / 95 Grasa, (%) maximo: 50 / 30 *Requisitos fisicoquimicos de los expandidos extruidos a base de cereal – NTC 3659*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: 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
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos deben tener textura crocante, sabor, olor y color de acuerdo a las caracteristicas propias de cada producto. Los productos no debe exceder el limite máximo de los siguientes metales contaminantes y aflatoxinas: Arsenico expresado como As. (mg/kg): 0.1 max Plomo expresado como Pb. (mg/kg): 0.2 max Aflatoxinas. (µg/kg): 10 max
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3659, 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.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001824 Pasaboca de maíz inflado * 15 gramos SAP 200002135 Extruidos de Maiz * 30 gr SAP 200001823 Pasaboca horneado caramelo * 68 gramos

		SAP 200002079 Pasaboca de maíz extendido * 130 gr SAP 200002299 Pasabocas de maíz * 190 gr SAP 200001037 Pasabocas de Maíz Inflado * 56 gr SAP 200001182 Pasabocas de Maíz * 230 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación, los empaques deben ser atóxicos y estar autorizados por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, tanto en el empaque como en el embalaje. 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 5 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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:	**NOVIEMBRE 2023**

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 retira código SIC y se adicionan códigos SAP, es ajusta descripción de acuerdo a NTC 3659, en ítem ingredientes se modifican productos específicos y se adiciona que los aditivos deben estar permitidos por la legislación nacional vigente, se modifican parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otras características de acuerdo a NTC 3659, se adicionan presentaciones actualizadas y utilizadas en comedores y CADS, se adiciona en requisitos normativos NTC 3659, Resolucion 2674 de 2013, se modifica vida útil de 3 a 5 meses, las condiciones de transporte se modifican a requerimientos actuales de la Entidad, en certificaciones solicitadas se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria y 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*
3	Se incluyen *SAP 200001037 Pasabocas de Maíz Inflado * 56 gr y SAP 200001182 Pasabocas de Maíz * 230 gr. SAP 200002135 Extruidos de Maíz * 30 gr.* según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Requisitos microbiológicos de los expandidos extruidos a base de cereal – NTC 3659

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	1	5.000	10.000
NMP coliformes/g	3	1	3	11
NMP coliformes fecales/g	3	0	<3	-
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g	3	0	<100	-
Recuento de Hongos y Levaduras/g	3	1	200	300
Deteccion de Salmonella 50/g	3	0	0	-

4	Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 – 7.9 Pasabocas de consumo directo. **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 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 retira texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Y se cambia por: 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). 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.

	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 Logistica	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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PONQUÉ CASERO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002075 / SAP 200002091
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo fermentado, con la superficie superior convexa o lis, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, huevo, azúcar, sal, grasa vegetal comestible, agua, suero de leche, almidón de maíz, edulcorantes, emulsificantes, leudante, conservantes, estabilizantes, sabores artificiales (vainilla, crema, leche, entre otros). Los aditivos deben ser autorizados por la legislación nacional Vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos deben tener textura, sabor, olor y color de acuerdo a las características propias de cada producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	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.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002075 Ponqué Casero *230 G SAP 200002091 Ponqué Casero sabor Vainilla *220 G
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso, no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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 requiere una vida útil de 1 mes contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 8 dias de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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:	**NOVIEMBRE 2023**

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 retira código SIC y se adicionan códigos SA, se cambia clasificación de acuerdo a Plataforma SAP, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuanta parámetros microbiológicos para productos galletas o bizcochos - INVIMA aplicables a Ponqué, se retira requisitos nutricionales, y se modifica otras caracteristicas del producto, ya que las que se encontraban no correspondían a producto, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta: por descripción de cada producto, también se ajusta vida útil y transporte de acuerdo a lo requerido por la Entidad, en certificaciones solicitadas se modifica 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para Galletas y Bizcochos - INVIMA **REQUISITO** / **m** Recuento total de microorganismos mesofilos/g / ≤10000 NMP Coliformes totales/g / ≤7 NMP Coliformes fecales/g / <3 Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g / <100 Recuento de Mohos y levaduras/g / ≤100 Deteccion de Salmonella /25g / Ausencia Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 8,2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- 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 item de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item de certificaciones, se incluye registro sanitario y 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.

	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 Montanchez 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	

PRODUCTO / NOMBRE	**PONQUE RECUBIERTO DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000599 / SAP 200002165
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto blando de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes que después se sirve en molde y es horneado, bajo condiciones controladas; luego del enfriamiento se tajan en bloques, se seleccionan las tajadas para pasarlas por cobertura de chocolate.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, huevo, azúcar, sal , grasa vegetal comestible, agua, suero de leche, almidón de maíz, edulcorantes, emulsificantes, leudante, conservantes, estabilizantes, sabores naturales o artificiales (vainilla, naranja, entre otros), cobertura sabor a chocolate. Los aditivos deben ser autorizados por la legislación nacional Vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Parámetro** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / <10 ufc/g / --- Requisitos Microbiológicos 8,2 Panadería dulce, Res. 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos deben tener textura, sabor, olor y color de acuerdo a las características propias de cada producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Res 5109/2005, 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 200000599 Ponqué cubierto con chocolate * 65-70 g, embalado por 5 unidades en bolsa de polietileno sellados. SAP 200002165 Ponqué barra cubierta Chocolate *40g embalado por 4 unidades en bolsa de polietileno sellados.
	Empaque y/o Embalaje	Las unidades van en bolsa de polipropileno biorientado impreso en su exterior y sellado al calor.

		El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de un (1) mes contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 8 días de empacado.

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:	**AGOSTO 2026**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina código SIC de todas los ítems donde se mencionaba, se adicionan códigos SAP en listado maestro de materiales para este producto, se adiciona clasificación de acuerdo a plataforma SAP, se modifica ítem ingredientes y se colocan de manera general, se adiciona requisitos microbiológicos de acuerdo a parámetros INVIMA para bizcochos, la presentación del producto se completa de acuerdo a descripción SAP, los requisitos de vida útil y condiciones de transporte se modifican de acuerdo a requisitos actuales de la entidad, en certificaciones se adiciona registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) , *Cambios realizados por IMRC / octubre 2021.*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Parámetros microbiológicos para Bizcochos – INVIMA. **REQUISITO** / **m**: Recuento total de microorganismos mesofilos/g ≤10000; NMP Coliformes totales/g ≤7; NMP Coliformes fecales/g <3; Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g <100; Recuento de Mohos y levaduras/g ≤100; Detección de Salmonella /25g Ausencia **Parámetro** / **n** / **c** / **m** / **M**: Mohos 5 2 10^2 ufc/g $2x10^2$ ufc/g; Escherichia coli 5 0 <10 ufc/g --- Requisitos Microbiológicos 8,2 Panadería dulce, Res. 1407 de 2022 En requisitos normativos 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 incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." En 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 MCRG 18/08/2026.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18/08/2026	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	19/08/2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	18/08/2026	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18/08/2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18/08/2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18/08/2026	