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		**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 2000001623 / SAP 200000909 / SAP 200000771
	Clasificación	Chocolate
	Descripción del Producto	Masa o pasta o licor de cacao, preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado con una cantidad de azúcares (sacarosa, dextrosasacarosa, dextrosa, maltodextrina) y otros tipos de edulcorantes permitidos por la legislación nacional vigente. No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas o sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales u pseudos cereales.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que serán reportados en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
Total de extracto seco de cacao %	20
Manteca de cacao %	11
Extracto seco magro de cacao %	9

REQUISITOS	Mínimo	Máximo
Plomo µg/kg	-	1
Aflatoxinas µg/kg	-	20

Requisitos fisicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011

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

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

Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate de mesa. Resolución 1407 de 2022

		Requisitos Nutricionales	No Aplica
		Otras características del producto	No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. El producto debe ser moldeado en barras por porción.
REQUISITOS NORMATIVOS			Debe cumplir con lo establecido en la Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793/2023. Resolución del Ministerio de Protección Social No. 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto		SAP 200001623 Unidad *500g embalado en caja *48 o *50 Unidades SAP 200000771 Chocolate Con Azúcar Empaque Flow Pack *500 g en caja *48 o *50 Unidades.

ROTULADO		SAP 200000909 Unidad *1000 embalado en caja *24 o *25 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en material que cumpla con las Resoluciones 683 de 2012, 4143 de 2012 o 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos o celulósicos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Para el empaque secundario Caja de Cartón Corrugado. Se debe indicar en el embalaje el lote y la fecha vencimiento del Producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. 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 doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todo lo estipulado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (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 Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) o ISO 22000 o FSSC 22000 - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Enero 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye requisito: CERTIFICACIÓN HACCP- Certificación Expedida por un Ente acreditado.
3	Se cambia de código SIC por Reforma Tributaria SIC 33913 Reemplazado por SI37440
4	Se retira requisito de Certificación IQNET
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 793 Establece los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos que debe cumplir el Chocolate de Mesa. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario. Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011 para rotulado de producto
6	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según Resolución No. 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
7	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira cualquiera de las dos estructuras deben asegurar la

	buena conservación e higiene del producto. Se adiciona código SAP.
8	Se adiciona solicitud de Certificación ISO 9001 (alcance: desarrollo y fabricación de productos a base de cacao o derivados de cacao) - Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao). - Certificación BASC Se adiciona a fin de garantizar términos comparables en calidad y costo en el mercado.
9	Dentro de los Requisitos Fisicoquímicos, se dejan solo los parámetros aplicables al chocolate en polvo con azúcar Requisito / Sin azúcares (Mínimo, Máximo) / Con azúcares (Mínimo, Máximo) Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%): 48.0 - 14.4 - Contenido de azúcares totales (%): - - - 71 Contenido de humedad, (%): - 3.0 - 3.0 Parámetro / Mínimo / Máximo Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao: 14,4% - Contenido de azúcares totales: - 71% Contenido de Humedad: - 3,0% De acuerdo a los requisitos establecidos en la NTC 793 y en Resolución del Ministerio de Protección Social No.1511 de 2011. Se adiciona "CON AZÚCAR" al nombre del Producto.
10	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se modifican los Requisitos Fisicoquímicos en el Parámetro: Contenido de grasa de cacao o manteca de cacao (%), de 14,4% a 11% mínimo, de conformidad con la Res. Min. Protección Social 1511 de 2011 Capítulo IV tabla No. 2 y se dejan los demás parámetros aplicables al chocolate de mesa conforme a la NTC 793 Numeral 5 Tabla 1: Parámetro / Mínimo / Máximo Contenido grasa de Cacao o Manteca de Cacao: 14,4% - Contenido de azucares totales: - 71% Contenido de Humedad: - 3,0% NTC 793 2008 Parámetro / Mínimo / Máximo Humedad: - 3% Contenido de grasa de cacao: 11% - Contenido de azúcar: 71% Contenido de grasa de cacao de Resolución 1511/2011
11	Se actualiza formato PA-FO-75, se incluye código SAP 200000909 presentación de 1000gra. La clasificación se cambia de Bebidas a Chocolate, se coloca donde se toma referencia para los requisitos fisicoquímicos. Se agrega requisitos para contenido presentación del producto y empaque, la clasificación del producto se cambia de bebidas a Chocolate basado en clasificación Sistema SAP. En otras características del producto se adiciona requisitos para límites máximos de metales y contaminantes. En certificaciones en acta de vista sanitaria se agrega condición: "o favorable con condiciones".
12	Se modifica código SAP 200000174 Chocolate de mesa con azúcar x 500 g, por SAP 200001623.
13	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado.se ajustan los requerimientos de vida útil.
14	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se modifica tiempo de vida útil de 6 a 12 meses, en rotulado se adiciona requisito de declaración de alérgenos en empaque, se ajusta requerimientos en empaque, se elimina requerimiento certificación ISO 90001, se adiciona la posibilidad de entregar ISO 22000 o FSSC 22000, se ajusta: "adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el Ente competente". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
15	Se incluye código SAP 200000771 de acuerdo con listado enviado por tecnología y validado por SGOL y que está en uso por las regionales. *Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.*
16	En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP, BPM, BASC y se deja de carácter voluntario.
17	Fecha de modificcacion: 05/01/2024 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos –NTC 793 Microorganismo / m Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g: 10 000 Recuento de coliformes en placa UFC/g: <10 Recuento de *Escherichia coli* UFC/g: Ausente Recuento de mohos y levaduras UFC/g: 100 Detección de *Salmonella* 25g: 10 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 6,4 Chocolate de mesa, norma aplicable al producto REQUISITO / n / c / m / M Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / -

<table>
<tr><td></td><td>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.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Fecha de modificación: 03/01/2024

- en requisitos fisicoquímicos según NTC 793/2023 y Resolución 1511 de 2011 se actualizan los parámetros así:
<table>
<tr><th>ANTES</th><th>DESPUÉS</th></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>3%</td></tr>
<tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>11%</td><td></td></tr>
<tr><td>Contenido de azúcar</td><td></td><td>71%</td></tr>
</table>
Requisitos fisicoquímicos – NTC 793 , el contenido de cacao se referencia de la Tabla 2 - Resolución 1511 de 2011
</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</th></tr>
<tr><td>Total de extracto seco de cacao %</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Manteca de cacao %</td><td>11</td></tr>
<tr><td>Extracto seco magro de cacao %</td><td>9</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Plomo µg/kg</td><td>-</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas µg/kg</td><td>-</td><td>20</td></tr>
</table>
Requisitos fisicoquímicos – NTC 793:2023 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Y tabla 2 de la Resolución 1511 de 2011
</td></tr>
</table>
- En otras características de producto se elimina el texto "El producto no debe exceder los límites máximos de metales pesados y contaminantes:" y la siguiente tabla
<table>
<tr><th>Contaminante</th><th>Límite máximo</th></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>2 mg / kg</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas</td><td>20 mg / kg</td></tr>
</table>
Lo anterior obedece a que estos requisitos se ubicaron en la parte de requisitos fisicoquimicos.
- En requisitos normativos se actualiza la NTC 793 de la NTC 793 (Última Actualización) a la del 2023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 ENE 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	18 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Ponguta Castro	18 ENE 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Bibiana Peña Rincon	18 ENE 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 ENE 2024	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	18 ENE 2024	