

|                                                                                   |                                                                 |                                  |            |                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| PROCESO                                                                           |                                                                 | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |            |                                                                                     |  |
|  | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75                 |            |  |  |
|                                                                                   |                                                                 | Versión No. 01                   |            |                                                                                     |  |
|                                                                                   |                                                                 | Fecha:                           | 26 03 2021 |                                                                                     |  |
|                                                                                   |                                                                 |                                  |            |                                                                                     |  |

| PRODUCTO / NOMBRE | LENTEJA |
|-------------------|---------|
|-------------------|---------|

|                      |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200002419                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                      | Clasificación            | GRANOS                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                      | Descripción del Producto | Grano procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma de lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón terroso, tirando a pardo limpias de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5,95mm (15/64"). |

| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|----------------|-----|--------------------|-----|-----------------|-------------------|-----------------|-------|--------------------------|-----|-------------|-----------|
|                                    | Requisitos Fisicoquímicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table><tr><th>Requisitos</th><th>% MAX EN MASA</th></tr><tr><td>Materias duras</td><td>0.3</td></tr><tr><td>Granos dañados</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Granos partidos</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Granos abiertos</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Variedades contrastantes</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>13 máximo</td></tr></table> <p>Tabla 1. Requisitos que debe cumplir la lenteja. NTC 937: 2004</p> | Requisitos | % MAX EN MASA | Materias duras | 0.3 | Granos dañados     | 2.5 | Granos partidos | 2.0               | Granos abiertos | 3.0   | Variedades contrastantes | 3.0 | Humedad (%) | 13 máximo |
|                                    | Requisitos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | % MAX EN MASA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
|                                    | Materias duras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
|                                    | Granos dañados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Granos partidos                    | 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Granos abiertos                    | 3.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Variedades contrastantes           | 3.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Humedad (%)                        | 13 máximo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Requisitos Microbiológicos         | El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Requisitos Nutricionales           | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Otras características del producto | <p>Lenteja de consumo Tipo I Grado 2</p> <p>La lenteja para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega</p> <p>El producto no debe contener más de un 1% de impurezas, ni más de 13% de humedad, ni debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex alimentario.</p> <table><tr><th rowspan="2">Componentes</th><th colspan="2">EN MASA</th></tr><tr><th>MIN</th><th>MAX</th></tr><tr><td>Daños por insectos</td><td>-</td><td>0.3 %</td></tr><tr><td>Materias extrañas</td><td>-</td><td>1.0 %</td></tr><tr><td>Verdosos y/o decolorados</td><td>-</td><td>1.5 %</td></tr></table> | Componentes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | EN MASA    |               | MIN            | MAX | Daños por insectos | -   | 0.3 %           | Materias extrañas | -               | 1.0 % | Verdosos y/o decolorados | -   | 1.5 %       |           |
| Componentes                        | EN MASA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
|                                    | MIN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MAX                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Daños por insectos                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0.3 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Materias extrañas                  | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.0 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |
| Verdosos y/o decolorados           | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.5 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                |     |                    |     |                 |                   |                 |       |                          |     |             |           |

|                       |                                                                                 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013, debe cumplir con lo establecido en la NTC 937 de 2024. |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

|                               |                           |                                                                                                                       |
|-------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ÉMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Lenteja en Bolsa de plástica *1000g embalada en paca de 15 o *25 Kg                                                   |
|                               | Empaque y/o Embalaje      | Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario, los empaques debe ser de primer uso. |

|  |          |                                                                                                                    |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. |
|--|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                              |                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha empaque. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

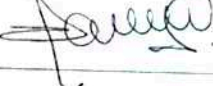
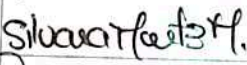
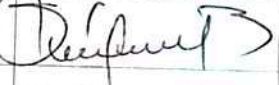
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------|----------------------------------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

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.</li> <li>✓ 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.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>NOVIEMBRE 2023</b> |
|-----------------------------|-----------------------|

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Versión Inicial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2       | En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se agrega "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." |

|                                                | CARGO                                                                           | NOMBRE                                     | FECHA       | FIRMA                                                                                 |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b>                                 | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                  | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas  | 15 NOV 2023 |  |
| <b>Revisó Comité asesor de fichas técnicas</b> | 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 Fabián Ernesto Pongota Castro     | 15 NOV 2023 |  |
|                                                | Directora Abastecimientos Clase I                                               | Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro | 15 NOV 2023 |  |
|                                                | Secretario General (E)                                                          | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez     | 15 NOV 2023 |  |
| <b>Aprobó</b>                                  | Director General                                                                | Coronel Carlos Augusto Morales Hernández   | 15 NOV 2023 |  |