PRODUCTO / NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SOPA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000550 / SAP 200000548 / SAP 200002260
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sémola y/o Semolatos de trigo, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13.0
Ceniza (%)	-	1.20
Proteína (%)	10.5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0.45
Productos Grasos (%)	0.4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquimicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991
**El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas*

Requisitos Microbiológicos

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

Parámetro	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos ([20]) y levaduras	2	3	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 item 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno

	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th>Requisito</th><th>Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr><tr><td>Humedad (g)</td><td>9,9</td></tr><tr><td>Energía (KJ)</td><td>1572</td></tr><tr><td>Lipidos (g)</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>74,8</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>21</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Potasio (mg)</td><td>236</td></tr><tr><td>Tiamina (mg)</td><td>0,15</td></tr><tr><td>Niacina (mg)</td><td>2,5</td></tr><tr><td>Fosfatos (mg)</td><td>18</td></tr><tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td>1,5</td></tr></table> *Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda*
	Otras características del producto	Color: Amarillo brillante o huevo, Olor: Característico a trigo, Sabor: Característico, Textura: Firme Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la, Resolución 2674 de 2013 y resolución 1407 de 2022. Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias, resolución 4393 del 1991, NTC 1055.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000550 / SAP 200002260** Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes **SAP 200000548** Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias. 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 dieciocho (18) 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 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) ✓ 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Septiembre 2023.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas 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. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. 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 requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por:" las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000550 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000548 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
6	Se realiza la adición del código SAP 200002260 pasta corriente tipo sopa x 250 gramos. En empaque se modifican las características del empaque secundario, se retira caja de cartón corrugado, se establece Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario.
7	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades y adicionando información de código 200002260, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
8	Se actualiza información a formato PA-FO-75_V01, se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo", adicional se retira la palabra "fortificados" toda vez que, es pasta corriente. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF)

	para la Pasta Alimenticia sin Enriquecer Cruda. Se retira el empaque Polietileno de baja densidad calibre 2. toda vez que no aplica para este producto y se deja "Empaque primario en Polipropileno biorentado BOPP/CAST, BOPP+CPP PET/PE.". *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*
9	Se actualiza los requisitos microbiologicos: los requisitos establecidos por la resolucion 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022: **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de microorganismos mesofilicos / 3 / 800000 / 1000000 / 1 NMP coliformes totales/ g / 3 / 43 / 150 / 1 NMP coliformes fecales/ g / 3 / < 3 / – / 0 Hongos y levaduras /g / 3 / 4000 / 5000 / 1 Estafilococo coagulasa positiva /g / 3 / 100 / 200 / 1 Parámetro / Caso / Muestreo clase / n / c / m / M Mohos ($^{(20)}$) y levaduras / 2 / 3 / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Escherichia Coli / NA / 3 / 5 / 0 / <10ufc/g / -- Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 item 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno Se incluye en requisitos normativos la 1407 de 2022, NTC 1055, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias" Se elimina Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 de requisitos rotulado y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias Se agrega en **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** "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."

Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	