

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 6	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO
-------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002257 / SAP 200001502
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad <i>Triticum durum</i> . Preparados mediante el secado a altas temperaturas 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 fortificados (variedad <i>Triticum durum</i>), sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.																													
Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table><thead><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>13.0</td></tr><tr><td>Ceniza (%)</td><td>-</td><td>1.20</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico (%)</td><td>-</td><td>0.45</td></tr><tr><td>Productos Grasos (%)</td><td>0.4</td><td>-</td></tr><tr><td>Colorantes Artificiales</td><td colspan="2">Negativo</td></tr></tbody></table> <p><i>Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991</i> <i>*El contenido de cenizas se toma de la NTC 1055 – Para pastas alimenticias secas</i></p> <p>El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54)</p>							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	
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 Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Caso</th><th>Muestra o clase</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Escherichia Coli</td><td>NA</td><td>3</td><td>5</td><td>0</td><td><10ufc/g</td><td>--</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 7.10 pasta alimenticia y pasta alimenticia compuesta desecada, rellena o sin relleno</p>							Parámetro	Caso	Muestra o clase	n	c	m	M	Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--									
Parámetro	Caso	Muestra o clase	n	c	m	M																								
Escherichia Coli	NA	3	5	0	<10ufc/g	--																								
Requisitos Nutricionales	El producto debe ser fortificado mínimo con hierro, niacina, ácido fólico cumpliendo con:																													

		<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>1573</td></tr><tr><td>Lípidos (g)</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>74,7</td></tr><tr><td>Calcio (mg)</td><td>25</td></tr><tr><td>Hierro (mg)</td><td>3,9</td></tr><tr><td>Potasio (mg)</td><td>223</td></tr><tr><td>Tiamina (mg)</td><td>0.95</td></tr><tr><td>Niacina (mg)</td><td>7,1</td></tr><tr><td>Fosfatos (mg)</td><td>237</td></tr><tr><td>Grasas monoinsaturadas (g)</td><td>0,2</td></tr></table>	Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	9,9	Energía (KJ)	1573	Lípidos (g)	1,5	Carbohidratos totales (g)	74,7	Calcio (mg)	25	Hierro (mg)	3,9	Potasio (mg)	223	Tiamina (mg)	0.95	Niacina (mg)	7,1	Fosfatos (mg)	237	Grasas monoinsaturadas (g)	0,2
Requisito	Unidad de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento																									
Humedad (g)	9,9																									
Energía (KJ)	1573																									
Lípidos (g)	1,5																									
Carbohidratos totales (g)	74,7																									
Calcio (mg)	25																									
Hierro (mg)	3,9																									
Potasio (mg)	223																									
Tiamina (mg)	0.95																									
Niacina (mg)	7,1																									
Fosfatos (mg)	237																									
Grasas monoinsaturadas (g)	0,2																									
Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) – Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda																										
Otras características del producto	Rico en nutrientes, 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 de 1991, NTC 1055

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002257 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200001502 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	Empaque y/o Embalaje	Empaque primario en Polipropileno bioorientado BOPP/CAST, BOPP+CPP o PET/PE. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. 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, 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
- ✓ No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación en BPM por el INVIMA, este certificado se requiere de planta de transformación o procesamiento de pastas alimenticias.
- ✓ 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:

Febrero 2024.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. 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 específica. 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, 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 requisitos nutricionales se indica que como mínimo el producto debe ser fortificado con dichos elementos. En otras características del producto se adiciona "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 200000543 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000542 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 en rotulo debe indicar que el producto ha sido fortificado o enriquecido, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificaciones se adiciona requisito Registro Sanitario.
6	Se modifica códigos SAP 200000542 pasta alimenticia fortificada tipo seco x Lb por SAP 200001502 y SAP 200000543 pasta alimenticia fortificada por 250 g por SAP 200002257.
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 código se modifica código 200000543 por código 200002257. en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades 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 incluye en la descripción del producto el secado "a altas temperaturas", teniendo en cuenta su influencia en la calidad del mismo. Se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2018 (ICBF) para la Pasta Alimenticia Enriquecida Cruda. Se ajustan los ingredientes retirando el componente "harina de trigo" y se incluyen los "Semolatos de trigo (variedad <i>Triticum Durum</i>)". 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	En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado BPM emitido por INVIMA y se deja de carácter voluntario
10	Se actualiza los requisitos microbiológicos: los requisitos establecidos por la resolución 4393 de 1991 se cambian por los que establece la 1407 de 2022.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos	3	800000	1000000	1
TMP coliformes totales/g	3	43	150	1
TMP 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	<10 ufc/g	—

Requisitos microbiológicos según la resolución 1407 de 2022 ítem 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."

11 En Requisitos fisicoquímicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023.

Fecha de modificación: 17/01/2024

12 - Se grega el código SAP 200002603
- En presentación de producto se agrega el código SAP 200002603 Pasta Alimenticia*Kg, lo anterior obedece a lo solicitado por medio del memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023. Cambios realizados por DASR enero de 2024.

Fecha de modificación: 08/02/2024

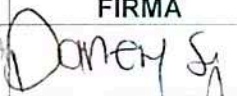
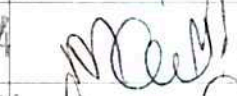
- Se agrega en la tabla de versiones el cambio 11 que por error se había omitido en el comité del mes de enero y los cambios de enero quedan en el numeral 12.
- Se agregan todos los cambios que se habían realizado en el mes de Diciembre (En Requisitos fisicoquímicos se incluye: El producto debe cumplir con las dimensiones de espesor expresada en mm, así: Spaghetti: 1.40 ± 10% (1.26 -1.54). Cambios realizados por MCRG, Dic 2023).
- En requisitos microbiológicos se retira el requisitos microbiológicos

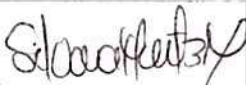
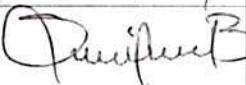
Mohos ⁽²⁰⁾	y	2	3	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
levaduras							

13 Lo anterior que esta solo aplica para productos que contengan queso y/o relleno de queso

Para la fecha (día 18/01/2024) en la que se realizó el comité de FTP en atención al memorando N° 2024140000005833 enviado por el subdirector de operaciones logísticas Coronel (RA) Carlos Fidel Colmenares Jurado, en el que se solicita las FTP para el contrato interadministrativo N°01019122023, el ICBF no había allegado las condiciones técnicas de los productos que componen las canastas, sin embargo el grupo técnico recibe el 25/01/2024 las fichas técnicas de ICBF para la revisión y análisis, por lo que se hizo necesario convocar a comité, el cual se llevó a cabo el 09/02/2024, en el que se concluyó que de acuerdo a las condiciones y requisitos que establece el ICBF en sus productos, se harán fichas técnicas exclusivas para el contrato inter ICBF.

- se procede a eliminar código SAP 200002603 que corresponde Pasta Alimenticia*Kg y todo lo relacionado a este código en la Ficha Técnica. Cambios realizados por DASR febrero 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	09 FEB 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzales.	09 FEB 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	09 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	09 FEB 2024	

	Directora Abastecimientos Clase I	TE. Norma Silvana Montanez Montenegro	09 FEB 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	09 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	09 FEB 2024	