

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 3
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	SAL PARA CONSUMO HUMANO
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293 / SAP 200001625
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																																															
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																															
		<table><tr><th rowspan="2">Requisito</th><th colspan="2">Limite</th></tr><tr><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr><tr><td>Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % mín. en base seca</td><td>99.00</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de humedad entre 100 °C y 110 °C % mín.</td><td></td><td>0.20</td></tr><tr><td>Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg</td><td>180</td><td>220</td></tr><tr><td>Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg</td><td>50</td><td>100</td></tr><tr><td>Contenido de sulfatos, expresados como SO₄²⁻, mg/kg</td><td></td><td>2 800</td></tr><tr><td>Contenido de Mg, expresado como Mg²⁺, mg/kg</td><td></td><td>800</td></tr><tr><td>Contenido de Ca, como Ca²⁺, mg/kg</td><td></td><td>1 000</td></tr><tr><td>Otros insolubles en agua, mg/kg</td><td></td><td>1 600</td></tr><tr><td colspan="3">CONTAMINANTES</td></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td colspan="3">GRANULOMETRÍA %</td></tr><tr><td>Pasa malla 20</td><td>80.00</td><td></td></tr><tr><td>Pasa malla 70</td><td></td><td>20.00</td></tr></table>	Requisito	Limite		Minimo	Maximo	Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % mín. en base seca	99.00		Contenido de humedad entre 100 °C y 110 °C % mín.		0.20	Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg	180	220	Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100	Contenido de sulfatos, expresados como SO ₄ ²⁻ , mg/kg		2 800	Contenido de Mg, expresado como Mg ²⁺ , mg/kg		800	Contenido de Ca, como Ca ²⁺ , mg/kg		1 000	Otros insolubles en agua, mg/kg		1 600	CONTAMINANTES			Plomo, expresado como Pb, mg/kg		1	Arsénico, expresado como As, mg/kg		1	GRANULOMETRÍA %			Pasa malla 20	80.00		Pasa malla 70		20.00
		Requisito		Limite																																													
			Minimo	Maximo																																													
		Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % mín. en base seca	99.00																																														
Contenido de humedad entre 100 °C y 110 °C % mín.		0.20																																															
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg	180	220																																															
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100																																															
Contenido de sulfatos, expresados como SO ₄ ²⁻ , mg/kg		2 800																																															
Contenido de Mg, expresado como Mg ²⁺ , mg/kg		800																																															
Contenido de Ca, como Ca ²⁺ , mg/kg		1 000																																															
Otros insolubles en agua, mg/kg		1 600																																															
CONTAMINANTES																																																	
Plomo, expresado como Pb, mg/kg		1																																															
Arsénico, expresado como As, mg/kg		1																																															
GRANULOMETRÍA %																																																	
Pasa malla 20	80.00																																																
Pasa malla 70		20.00																																															
Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así:																																																	
✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal																																																	
✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal																																																	
✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal.																																																	
Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano – Decreto 547 de 1996 y NTC 1254																																																	
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																																																
Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.																																																
Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.																																																

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013, NTC 1254.
-----------------------	--

1/

[Handwritten signature]

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002293 / SAP 200001625 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación. 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	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.
--	--

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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JULIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque.
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control)
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr
5	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 tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arrumes sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye código SAP.
6	Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empackado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

		Metales pesados	Límite máximo
		contenido de yodo	50-100 mg/kg
		Granulometría mala 20%	80
		Granulometría mala 70%	20
7	<p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. 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 ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: <i>Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema...</i></p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable 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.</p> <p>Se ajusta la vida útil así: <i>El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción.</i></p> <p>Se ajustan las certificaciones del proveedor así:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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). 		
8	<p>Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP.</p> <p>Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal.</p> <p>Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.</p>		
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.		
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría		
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.		
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.		
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.		
14	<p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem.</p> <p>Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996. Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje <i>"Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación"</i>.</p> <p>Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador <i>"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"</i>, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. <i>Cambios realizados por JPMR Jul/21.</i></p>		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 Jul. 21.	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	


Coronel
Juan Carlos Riveros Pineda
Secretario General de la Entidad
e-mail: juan.riverospineda@entidad.gov.co
Celular: 3104815791

