

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 6	
		Fecha: 26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	SALSA DE TOMATE
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000677 / SAP 200000678 / SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372
	Clasificación	ADEREZO
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos, y sometidos a un tratamiento térmico adecuado que garantice su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, tomate, azúcar, vinagre, sal, especias o condimentos, espesantes, colorantes, saborizantes y demás aditivos permitidos por la legislación nacional vigente			
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		Requisito		Limite	
				Mínimo	Máximo
		Solidos totales, fracción de masa, en %	31	-	
		Solidos solubles por lectura refracto métrica , a 20°C	29	-	
		pH a 20°C	-	4.3	
		Cloruro de sodio, NaCl, Fracción en masa, en %	-	4.0	
		Contenido Bostwich, cm/30 s a 20°C	-	7.0	
		Acidez expresado como ácido acético, Fracción de masa, en %	0.85	-	
		Requisitos fisicoquimicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008			
	<u>Requisito colorante según Resolución 15790 de 1984:</u>				
	Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITO	n	c	m
Mohos y Levaduras		5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli		5	0	< 10 ufc/g o ml	-
Salmonella spp.		5	0	Ausencia/25g	-
Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características	Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños				

	del producto	<p>debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.</p> <table><tr><th>Metales pesados</th><th>Limites Máximo en ppm</th></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Estaño</td><td>150.0</td></tr></table> <p>Limite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>	Metales pesados	Limites Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Estaño	150.0
Metales pesados	Limites Máximo en ppm											
Arsénico	1.0											
Plomo	2.0											
Cobre	2.5											
Estaño	150.0											

REQUISITOS NORMATIVOS	<p>Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921/2008 Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad * 200g embalada en caja *24 unidades (Válido solo para Regional Centro – Leticia)</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET o Plástico PEAD circular y/o vidrio de primer de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. 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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>
	Rotulado	<p>El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	<p>El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empackado.</p>
--	--

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. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. 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). ✓ 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 o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	FEBRERO 2024.
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																	
1	<p>Versión Inicial.</p> <p>Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los son generados por el sistema de información SAP.</p> <p>Se ajustan los requisito fisicoquimicos así:</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento mesofilos aerobios, UFC/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td><td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td><td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td><td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td><td>Recuento de coliformes totales, UFC /g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td><td>Recuento de coliformes fecales, NMP /g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td><td></td><td>Campos</td><td></td><td>Po</td><td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td><td>Campos</td></tr></tbody></table> <p>En otras características de productos se incluyó: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos.</p>	Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro	Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20	Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP /g	<3	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%		Campos		Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos
Parámetro	n	m	M	C	Requisito	Parámetro																																												
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200																																												
Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	3	<10	-	0	Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g	<10																																												
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g	20																																												
Recuento de coliformes totales, UFC/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes totales, UFC /g	<3																																												
Recuento de coliformes fecales, NMP/g	3	<3	-	0	Recuento de coliformes fecales, NMP /g	<3																																												
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%		Campos		Po	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																																												
2	<table><thead><tr><th>Metales pesados</th><th>Limite Máximo en mg/Kg</th><th>Metales pesados</th><th>Limite Máximo en ppm</th></tr></thead><tbody><tr><td>Arsénico</td><td>1.0</td><td>Arsénico</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>2.0</td><td>Plomo</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Cobre</td><td>2.5</td><td>Cobre</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Estañó</td><td>150.0</td><td>Estañó</td><td>150.0</td></tr></tbody></table> <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.</p> <p>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se incluye en el empaque: 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. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>Se incluye en el rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <p>Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil minima de diez (10) meses a partir de la recepción.</p> <p>Se ajustaron las certificaciones de proveedores 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	Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Limite Máximo en ppm	Arsénico	1.0	Arsénico	1.0	Plomo	2.0	Plomo	2.0	Cobre	2.5	Cobre	2.5	Estañó	150.0	Estañó	150.0																													
Metales pesados	Limite Máximo en mg/Kg	Metales pesados	Limite Máximo en ppm																																															
Arsénico	1.0	Arsénico	1.0																																															
Plomo	2.0	Plomo	2.0																																															
Cobre	2.5	Cobre	2.5																																															
Estañó	150.0	Estañó	150.0																																															

	un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)																															
	Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190, por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayores posibilidades de participación.																															
	Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:																															
	<table><thead><tr><th>Componente</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sólidos totales, fracción en masa (%)</td><td>29</td><td>-</td></tr><tr><td>Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C</td><td>31</td><td>-</td></tr></tbody></table>	Componente	Mínimo	Máximo	Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-	Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31	-	<table><thead><tr><th>Características</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Total sólidos solubles por lectura refractométrica</td><td>29.0</td><td>-</td></tr><tr><td>a 20° Sólidos totales en % en masa</td><td>31.0</td><td>38.0</td></tr></tbody></table>	Características	Mínimo	Máximo	Total sólidos solubles por lectura refractométrica	29.0	-	a 20° Sólidos totales en % en masa	31.0	38.0												
Componente	Mínimo	Máximo																														
Sólidos totales, fracción en masa (%)	29	-																														
Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C	31	-																														
Características	Mínimo	Máximo																														
Total sólidos solubles por lectura refractométrica	29.0	-																														
a 20° Sólidos totales en % en masa	31.0	38.0																														
3	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento esporas Clostridium sulfito reductora, UFC / g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales, UFC / g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes fecales, NMP / g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td><td>Campos</td></tr></tbody></table>	Requisito	Parámetro	Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200	Recuento esporas Clostridium sulfito reductora, UFC / g	<10	Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g	20	Recuento de coliformes totales, UFC / g	<3	Recuento de coliformes fecales, NMP / g	<3	Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos / g</td><td>200</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales / g</td><td><3</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Fecales / g</td><td><3</td></tr><tr><td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y Levaduras / g</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td><td>Campos</td></tr></tbody></table>	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos / g	200	NMP - Coliformes Totales / g	<3	NMP - Coliformes Fecales / g	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10	Recuento Hongos y Levaduras / g	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos		
Requisito	Parámetro																															
Recuento mesófilos aerobios, UFC/g	200																															
Recuento esporas Clostridium sulfito reductora, UFC / g	<10																															
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC / g	20																															
Recuento de coliformes totales, UFC / g	<3																															
Recuento de coliformes fecales, NMP / g	<3																															
Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																															
Requisito	Parámetro																															
Recuento microorganismos mesofílicos / g	200																															
NMP - Coliformes Totales / g	<3																															
NMP - Coliformes Fecales / g	<3																															
Esporas Clostridium Sulfito Reductor / g	<10																															
Recuento Hongos y Levaduras / g	20																															
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																															
	Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.																															
	En otras características se incluyó: "Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido." Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.																															
4	Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Stick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos, se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013.																															
5	Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil.																															
6	Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (Válido para Regional Centro – Leticia), se modifica item empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.																															
7	Se complementa y actualiza la descripción del producto y los ingredientes, en el ítem empaque para los códigos SAP 200000677 y 200001417 presentación galón, se incluye la opción de envase Plástico PEAD teniendo en cuenta los requerimientos del mercado. Cambios realizados por JPMR / Feb 22.																															
8	En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos y se deja de carácter voluntario.																															
	Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran los Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984																															
	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Parámetro</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr</td><td>200</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/gr</td><td><3</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td><td><3</td></tr><tr><td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td><td>20</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td><td>Campos</td></tr></tbody></table>	Requisito	Parámetro	Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200	NMP - Coliformes Totales/gr	<3	NMP - Coliformes Fecales/gr	<3	Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10	Recuento Hongos y Levaduras/gr	20	Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																	
Requisito	Parámetro																															
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200																															
NMP - Coliformes Totales/gr	<3																															
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3																															
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10																															
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20																															
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos																															
	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12.5 Salsa no emulsionada																															
9	<table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></tbody></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-											
REQUISITO	n	c	m	M																												
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																												
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																												
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																												
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. además en la NTC 921 se quita el texto última actualización y se agrega el año (2008).																															
	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. Se incluye texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.																															
	En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento																															
10	En descripción de Presentación del Producto se cambia la palabra galones por unidades:																															
	<table><thead><tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr></thead><tbody><tr><td>Unidad *4150g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades</td></tr><tr><td>Unidad *3000g embalada en caja *4 galones</td><td>Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades</td></tr></tbody></table>	Antes	Ahora	Unidad *4150g embalada en caja *4 galones	Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades	Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																									
Antes	Ahora																															
Unidad *4150g embalada en caja *4 galones	Unidad *4150g embalada en caja *4 unidades																															
Unidad *3000g embalada en caja *4 galones	Unidad *3000g embalada en caja *4 unidades																															

11

En requisitos fisicoquímicos se actualiza tabla de acuerdo a los requisitos establecidos en el NTC 291 de 2008

ANTES

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales: fracción de masa (%)	31.0	—
Sólidos solubles por refractómetro a 20 °C	29.0	—
Acidez (exp. Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	—
pH a 20 °C	—	4.3
Consistencia Bostwich: cm/30 s a 20 °C	—	7.0
Cloruro de sodio: fracción en masa en %	—	4.0
Colorantes: solo en mezcla (ppm)	—	250

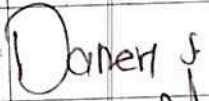
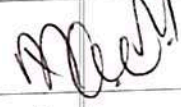
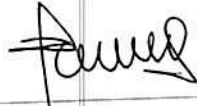
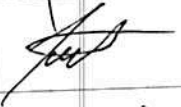
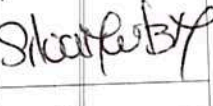
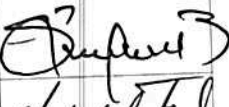
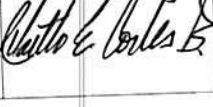
Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización)

DESPUES

Requisito	Límite	
	Mínimo	Máximo
Sólidos totales: fracción de masa en %	31	—
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 °C	29	—
pH a 20 °C	—	4.3
Cloruro de sodio: NaCl: Fracción en masa en %	—	4.0
Contenido Bostwich: cm/30 s a 20 °C	—	7.0
Acidez expresada como ácido acético: Fracción de masa en %	0.85	—

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921/2008

De acuerdo a la Resolución 15790 de 1984 se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "Colorantes, solo en mezcla (ppm) máximo 250", parámetro que se encontraba contemplado en componente de la tabla de Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización) que se actualizó.
En requisito normativo y rotulado se agrega el texto " y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 FEB 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 FEB 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 FEB 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 FEB 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 FEB 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 FEB 2024	

HOJA EN BLANCO