

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	VINAGRE BLANCO
-------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200000857 / SAP 200001617
	Clasificación	Vinagre
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Ácido acético.																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Valores</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Acidez total (m/v)</td><td>5</td><td>60</td></tr><tr><td>Contenido de alcohol etílico (m/v)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td>4</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Enzimas totales (m/v)</td><td>0</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio</td><td>0</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio</td><td>0</td><td>1,0</td></tr></table> <p>Requisitos físicoquímicos del vinagre, NTC – 2188</p>	Requisitos	Valores		Mínimo	Máximo	Acidez total (m/v)	5	60	Contenido de alcohol etílico (m/v)	0	0,5	pH a 20 °C	4	4,5	Enzimas totales (m/v)	0	0,5	Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	0	2,0	Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	0	1,0
	Requisitos	Valores																							
		Mínimo	Máximo																						
	Acidez total (m/v)	5	60																						
Contenido de alcohol etílico (m/v)	0	0,5																							
pH a 20 °C	4	4,5																							
Enzimas totales (m/v)	0	0,5																							
Sulfatos g/L expresado como sulfato de potasio	0	2,0																							
Cloruros g/L expresado como cloruro de sodio	0	1,0																							
Requisitos Microbiológicos	No Aplica																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																								
Otras características del producto	<p>El vinagre debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión. El vinagre debe tener el olor y sabor característico. No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a ácido cítrico cristalizado y ácido acético de origen natural. No se permite la adición de sustancias edulcorantes.</p> <table><tr><th>Metales Pesados</th><th>Límite máximo en mg/kg</th></tr><tr><td>Arsénico</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0,05</td></tr><tr><td>Metanol</td><td>0,01 (% m/vol)</td></tr></table> <p>Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano, NTC – 2188</p>		Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg	Arsénico	0,5	Plomo	0,5	Mercurio	0,05	Metanol	0,01 (% m/vol)													
Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg																								
Arsénico	0,5																								
Plomo	0,5																								
Mercurio	0,05																								
Metanol	0,01 (% m/vol)																								

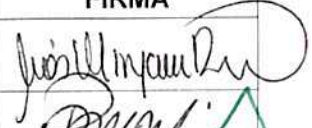
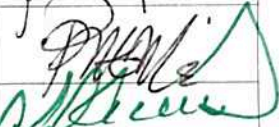
REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 2188, Resolución del Ministerio de Protección Social 775/2008, Resolución 2674 de 2013.
-----------------------	---

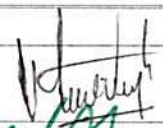
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja x 12 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia).
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

[Firma manuscrita]

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 Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	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.
2	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.
3	Se efectúa ajuste de volumen de 3860 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca." en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación.
4	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 ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3860 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%, se retira parámetro Acetoina mg/L ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188. El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente).
6	Se adicionan ingredientes. 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 basado en Resolución 5109 de 2005. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 200001617 presentación 1000 ml (valido solo para Regional Centro - Leticia) Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

