

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN

FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

Código: FT - 1 - 017

Versión: 01

Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: BEBIDA LÁCTEA CON AZÚCAR

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ANOCIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2

B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLEOS

C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLEOS, SABORIZADOS (POR EJEMPLO, YOGUR, KUMIS, KÉFIR, LECHEES ULTRADENAS CON BIFIDOBACTERIAS)

Campo D: Aplicación: Compras Públicas de alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2007 o aquella que la modifique, sustituya o complementa).

Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

| PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS                 | VALOR          | UNIDAD DE MEDIDA | REFERENCIA NORMATIVA |
|-------------------------------------------|----------------|------------------|----------------------|
| Grasa                                     | 2.6 mínimo     | % mín            | NTC 5346             |
| Densidad                                  | 1.045 - 1.0700 | -                |                      |
| Potencialidad                             | Negativo       | -                |                      |
| Flotabilidad                              | Negativo       | -                |                      |
| Acidez expresado como ácido láctico % m/m | 0.12-0.04      | m/m              |                      |
| pH a 25°C                                 | 6.5 -6.8       | % m/m            |                      |

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | LÍMITE                   | REFERENCIA NORMATIVA    |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Aerobios Mesófilos         | 10 <sup>4</sup> ucf/ml   | Resolución 1407 de 2022 |
| Mohos y levaduras          | 5x10 <sup>3</sup> ucf/ml |                         |
| Cifermenos                 | 10 ucf/ml                |                         |
| Escherichia Coli (c) (2)   | ---                      |                         |
| Bacterias totales          | 2x10 <sup>5</sup> ucf/ml |                         |
| Salmonella spp             |                          |                         |

4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes registrados en materia de salud pública o otra)

a. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o FAVORABLE con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Las librerías de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque, de refrigerio o fresco, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.

b. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de envase debe cumplir con la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, empaques y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

c. Todos los alimentos procesados y los materias primas para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5309 de 2005.

d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 830 de junio de 2023, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

e. Resolución 2125 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

f. El queso debe garantizar el tratamiento térmico (pasteurización de la leche o calentamiento de la coagula) para eliminar microorganismos patógenos.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

| Requisito:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | SI | - | No | ¿Tipo de Autorización? | Registro Sanitario |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|------------------------|--------------------|
| Nota 2: La Resolución 2128 de 2020 exceptúa del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los microempresarios definidos en el Decreto 1057 de 2010 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas. |    |   |    |                        |                    |
| Nota 3: Los productos elaborados y comercializados en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina no requieren autorización de Comercialización de conformidad con la Ley 95 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |   |    |                        |                    |

6. EMPAQUE Y ROTULADO

| Tipo de envase o empaque                 | Bebida láctica - vaso, copa, tetrapack |   |    |
|------------------------------------------|----------------------------------------|---|----|
| Requiere Rotulado General                | SI                                     | - | No |
| Requiere Fecha de vencimiento            | SI                                     | - | No |
| Requiere Vida útil/Utilidad              | SI                                     | - | No |
| Requiere Rotulado Frontal de Advertencia | SI                                     | - | No |

Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o envasados.

Nota 5: Se debió tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos en establecimientos en el Artículo 11 de la Resolución 5309 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.

Nota 6: Se debió tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos en establecimientos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.

Nota 7: Se exceptúan empaques rotulados para los casos que aplica, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

• Conservación en refrigeración: 4°C + o - 2°C para producto pasteurizado, y a temperatura ambiente si es ultrapasteurizado.

• El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013/Resolución 2310 de 1998, Resolución 1804 de 1989 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

8. TRANSPORTE

\*El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen.

\* Los vehículos transportadores de alimentos deben mantener la cadena de frío, contar con inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial , 1 , 2 y 3 , con jurisdicción en el territorio.

Referencias normativas adicionales

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas

Código: IT (Ficha técnica) - U. Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. - Conservativo Numero consecutivo correspondiente a cada producto.

Nombre del alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

Campo 1: Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

Campo 2: Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

Campo 3: Corresponde a la categoría dentro del alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

Campo 4: Corresponde a la subcategoría dentro de la categoría del alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

Campo 5: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2002

Campo 2: Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todos se pueden medir mediante métodos analíticos y los valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas es porque no se han establecido estándares físicoquímicos para el alimento.

Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir sin alterar la composición del alimento como por ejemplo, el peso, el tamaño, la densidad, la temperatura, el contenido de sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc.

Propiedades químicas: Para su determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo, la acidez, el contenido de grasas, o de sal, el índice de oxidación, etc.

Valor: Se registra la magnitud admitida para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), Sal (mg/kg), etc.

Campo 3: los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de los mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya.

Campo 4: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados.

a. El concepto sanitario es un requisito establecido en la Resolución 2074 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las librerías de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio o fresco, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su producción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

b. Los materiales de envase deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 254 de 2013 sobre materiales catódicos (papel, cartón y similares), Resolución 4442 de 2012 para materiales, objetos, empaques y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4543 de 2012 para los materiales, objetos, empaques y equipamientos metálicos. Dicha normatividad tipo también para los fabricantes de envases para alimentos, quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores o empaques y envases para alimentos.

c. El rotulo o etiqueta proporciona la información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir a engañar o confundir. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos regidos en la Resolución 5309 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permito sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

d. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene uno de los aditivos azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 830 de 2023, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmiva y están establecidas por la Resolución 2074 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma: Alimentos de alto riesgo requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de bajo riesgo requieren tramitar permiso sanitario y Alimentos de bajo riesgo requieren tramitar notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.37 de la Res. 2074 del 2013.

Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los sellos: <https://app.inmiva.gov.co/otficio-visualizacion/registros.php?tipo=12>

Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro listas que aparecen en este campo.

Resultado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 830 de 2023, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 7: Las condiciones de conservación hacen referencia a las características que deben cumplirse durante el transporte y el almacenamiento para conservar el alimento durante el tiempo de vida útil etiquetado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2074 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Congelación: cuando requiere temperaturas por debajo de 0° C, es específica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -25° C.

Refrigeración: temperatura entre 2 a 4° C.

Temperatura ambiente: temperatura habitual del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

Campo 8: El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deben contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acordes a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que si se definió en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.

Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los vehículos para alimentos refrigerados o congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.inmiva.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/informacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx>