

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INCLUSIÓN	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código: FT - 5 - 001		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024
NOMBRE DEL ALIMENTO: CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: CONFITERÍA			
B. CATEGORÍA: PRODUCTOS A BASE DE CACAO O SUS SUBPRODUCTOS			
C. SUBCATEGORÍA: CHOCOLATES PARA CONSUMO DIRECTO, SE INCLUYEN LOS SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE PARA CONSUMO DIRECTO			
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente).			
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
Total de extracto seco de cacao %		≥20	% (m/m)
Materia de cacao %		≥11	% (m/m)
Extracto seco Magma de cacao %		≥9	% de chocolate
Fibra		≤	mg/kg
Aflatoxinas		≤0	mg/kg
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Salmonella spp.		0	Resolución 1407 de 2022
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otras)			
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 fábricas de alimentos son entidades que tienen y los establecimientos de preparación, empaque de alimentos, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se aclara que estos conceptos no tienen vigencia y se modifican 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 empaque debe cumplir con la Resolución 983 de 2012, por medio de la cual se exigen los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.			
C. Todos los alimentos producidos y las materias primas para alimentos deben contar con riesgo o etiquetado independiente de que sean para sector gubernamental 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 5109 de 2005.			
D. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Requerimiento	Si	No	Tipos de Autorización
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 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 clasifique como microempresa.			
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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque:		Bolsa plástica, metalizada, opaca y/o transparente	
Requiere Rotulado General:		Si	No
Requiere Fecha de Vencimiento:		Si	No
Requiere Fecha Manufactura:		Si	No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:		Exclusivo si aplica o No se aplica en caso contrario de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	
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 establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.			
Nota 6: Se debió tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y permisos sanitarios establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022.			
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
+ Las etiquetas o etiquetas del chocolate que se transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con los requisitos de rotulado general, previstos en la Resolución 5109 de 2005.			
+ Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.			
+ La materia prima (Cacao en almendra), debe dar cumplimiento a la Resolución 2006 de 2007 "Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Pesticidas - LMR en alimentos para consumo humano y en procesos o etapas".			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.			
8. TRANSPORTE			
+ El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daños en el envase o empaque según sea el caso.			
+ Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.			
+ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, carretillas, o implementos de material adecuado, de manera que eviten el producto de toda posibilidad de contaminación.			
+ Se prohíbe transportar conformemente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.			
+ Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o descripción único, resultado de estar inscritos ante 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			
Resolución 1511 de 2011 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, (2005). Resolución 1407 de 2022 Ministerio de Salud, (2023). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-2022.			

Guía para la Interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (ficha técnica) - G: (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 lo modifique o sustituya) - Consecutivo Número 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: Hacia referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo A: 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 lo modifique o sustituya.	
Campo B: Corresponde a la categoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo C: Corresponde a la subcategoría donde se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo D: Hacia 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 2020	
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 se aparecen valores en estas casillas es porque no se ha 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 admisible 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 (%), salino (negativo), 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 grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo 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 2674 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, empaque de alimentos, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se modifican 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 983 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 810 de 2023 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2022 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4415 de 2012 para los metales, aleaciones, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad reg también para los fabricantes de envases para alimentos que sean 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 de alimentos y envases para alimentos.	
c. El rótulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, normas 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), permiso 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 exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inmiva y están establecidas por la Resolución 2674 de 2013 de acuerdo con el riesgo en salud pública de la siguiente forma. Alimentos de alto riesgo requieren tramitar registro sanitario. Alimentos de riesgo medio requieren tramitar permisos sanitarios 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 Act 37 de Feb. 2014 del 2013.	
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov.co/informacionvirtual/knowledgebase.php?article=12	
Campo 6: Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que aparecen en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deba 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: 810 de 2021, 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo si el total de alimentos no envasados, está incluído adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos envases, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.	
Congelación: cuando requieren temperatura 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 define en el campo 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer 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.	
Referencias normativas adicionales	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/informacionpublica/informacionnormativa-salud-alimentos-y-bebidas.aspx	