

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 - 6 - 007	Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2021																																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: HARINA PROCESADA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO																																						
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																																						
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBERCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7																																						
B. CATEGORÍA: HARINAS Y ALMONDES (FÉCULAS)																																						
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																																						
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2146 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complemente). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y contratantes 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 FISICOQUÍMICAS																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad</td> <td>12%</td> <td>%</td> <td rowspan="10">NTC 3034</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>2.3</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Carbón</td> <td>1.2</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Granulometría</td> <td>1</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción de agua</td> <td>4.5</td> <td>cm³/g</td> </tr> <tr> <td>Diseminación de espesura de la masa</td> <td>8.8</td> <td>cm³/g</td> </tr> <tr> <td>Separación de agua</td> <td>4</td> <td>mm</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0.1</td> <td>mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0.2</td> <td>mg/kg</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Humedad	12%	%	NTC 3034	Proteína	8%	%	Grasa	2.3	%	Carbón	1.2	%	Granulometría	1	%	Índice de absorción de agua	4.5	cm ³ /g	Diseminación de espesura de la masa	8.8	cm ³ /g	Separación de agua	4	mm	Cadmio	0.1	mg/kg	Plomo	0.2	mg/kg
PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																																			
Humedad	12%	%	NTC 3034																																			
Proteína	8%	%																																				
Grasa	2.3	%																																				
Carbón	1.2	%																																				
Granulometría	1	%																																				
Índice de absorción de agua	4.5	cm ³ /g																																				
Diseminación de espesura de la masa	8.8	cm ³ /g																																				
Separación de agua	4	mm																																				
Cadmio	0.1	mg/kg																																				
Plomo	0.2	mg/kg																																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>2 x 10⁷ UFC/g</td> <td rowspan="4">Resolución 1427 de 2022</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	2 x 10 ⁷ UFC/g	Resolución 1427 de 2022	Escherichia coli	-	Salmonella	10 ² UFC/g	Salmonella spp/25g	-																							
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																																				
Mohos y levaduras	2 x 10 ⁷ UFC/g	Resolución 1427 de 2022																																				
Escherichia coli	-																																					
Salmonella	10 ² UFC/g																																					
Salmonella spp/25g	-																																					
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o otros)																																						
<p>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 visitadas por inma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento y distribución, expendio y comercialización de alimentos son competidos de la Entidad Territorial de Salud según jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria.</p> <p>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 883 de 2012 por medio de la cual se expiden los requisitos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos e enteros en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p> <p>c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rólulo o etiqueta independientemente de que sean para hacer gastronomía 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 2020.</p> <p>d. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.</p>																																						
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>SI</th> <th>X</th> <th>No</th> <th>Tipo de Autorización</th> <th>Permisos Sanitarios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas 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 sus congéneres, las asociaciones misionales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>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 975 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Denominación	SI	X	No	Tipo de Autorización	Permisos Sanitarios	Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas 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 sus congéneres, las asociaciones misionales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar 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 975 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.																						
Denominación	SI	X	No	Tipo de Autorización	Permisos Sanitarios																																	
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 exceptúa del pago de tarifas 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 sus congéneres, las asociaciones misionales y las asociaciones agropecuarias, avícolas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasificar 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 975 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya.																																						
6. EMPAQUE Y ROTULADO																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de envase o empaque</th> <th colspan="3">Bolsa plástica o de papel, tefalón, sacos de primer uso.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Ficha de Verificación</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Tabla Nutricional</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia</td> <td>SI</td> <td>X</td> <td>No</td> <td>No se aplica, no está regulado otros adicionales.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados. Nota 5: Se debe tener en cuenta las excepciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidos en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2020 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se debe tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022. Nota 7: Se exceptúan empaques netables para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica o de papel, tefalón, sacos de primer uso.			Requisito Rotulado General	SI	X	No	Requisito Ficha de Verificación	SI	X	No	Requisito Tabla Nutricional	SI	X	No	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	No	No se aplica, no está regulado otros adicionales.														
Tipo de envase o empaque	Bolsa plástica o de papel, tefalón, sacos de primer uso.																																					
Requisito Rotulado General	SI	X	No																																			
Requisito Ficha de Verificación	SI	X	No																																			
Requisito Tabla Nutricional	SI	X	No																																			
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	X	No	No se aplica, no está regulado otros adicionales.																																		
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																																						
<p>Conservarse en medio ambiente en un lugar fresco y seco.</p>																																						
8. TRANSPORTE																																						
<p>+ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituya, modifique o adicione. + Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción único resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital o Municipal categoría Especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.</p>																																						
Referencias normativas adicionales																																						
<p>Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA D48-4000-2682-2022. Ministerio de Salud y Protección Social, (2022). Resolución 1407 de 2022. Recuperado de https://www.minisalud.gov.co/normalidad/News/Resolucion/CS/SD/2022/1201407/2022/14072022.pdf Resolución 2006 de 2007 Ministerio de Agricultura Límites Máximos de Reservas de Pesticidas LMR- alimentos para consumo humano y plantas o forrajes. Harina de maíz.</p>																																						

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 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 - Consulte 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: Hace 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 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 B: Corresponde a la categoría dentro de la cual 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 dentro de la cual 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: 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 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 acordados 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 específicas con los sentidos como el color, el olor, el sabor, las texturas, 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 asignada para el parámetro físicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Unidad de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda, por ejemplo: Acidez (%), sulfatos (negativos), 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 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 inma y los establecimientos de preparación, ensamble, de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio y comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia sanitaria y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. b. Los materiales de empaque deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir los condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 883 de 2012 sobre materiales plásticos (baldes, cubetas y armarios), Resolución 414 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y aluminizados y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, envases y equipamientos metálicos. Dichas normativas que también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inma, el cual, que deben contar con tabla conceptual sanitaria favorable o favorable con requerimientos, que pueden ser tanto los compromisos de empresas y envases para alimentos. c. El rolulo o etiqueta proporciona el consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir un engaño o confusión. Para eso se debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2020, respecto del alimento: lista de ingredientes y análisis alérgicos, contenido neto, control y dirección del fabricante o emisor; 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 (por función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene especies de ácidos grasos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son específicas por el inma 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 3.7 de la Res. 2674 del 2013. Las autorizaciones comerciales se explican por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inma.gov.co/info/area/normalidad/guia.php?article=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 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 (ambos frentes de advertencia) de acuerdo a la composición de alimento y conforme con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, 2402 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 establecido en la etiqueta o para su comercialización y consumo si se trata de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de Empaques, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Compilación: cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, se especifica según el tipo de alimento y por eso puede establecerse en un rango entre 0° C y -20° 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 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. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisalud.gov.co/normalidad/CS/SD/Programa/normalidad-programa-salud-alimentos-y-bebidas.aspx	