

NOMBRE DEL ALIMENTO: JAMON, SALCHICHA.

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO
A. GRUPO: CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.
B. CATEGORÍA: DERIVADOS CÁRNICOS.

C. SUBCATEGORÍA: CUALQUIER PRODUCTO EN CUYA COMPOSICIÓN HAY AL MENOS 20% DE EMBUTIDOS, CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES O MEZCLA DE ESTOS PRODUCTOS.
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 según 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
mg sodio/100 g de producto Meta 1	531	mg sodio/100 g de producto	Resolución 2813 de 2020
mg sodio/100 g de producto Meta 2	546	mg sodio/100 g de producto	Resolución 2056 de 2023

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
NMP Coliformes Totales	100 - 1100	Parámetro NVIMA
Estafilococos Coagulantes (+)	100 - 1000	
Escherichia Coli, Subtipo E.coli	100 - 1000	
Salmonella	0 - 10	
Levaduras micológicas	Negativo	
Salmonella, spm	Negativo	

4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias 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 visitadas por Invima y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerados o menús, 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 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, bolsas, envases y empaques destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo 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 5109 de 2005. d. El productor debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023. e. Resolución 2116 de 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la industria alimentaria.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	Si	No	Tipo de Autorización:	Registro Sanitario
Nota 2: La Resolución 2126 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 501 de 2019 o a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones apropiadas, éticas y campesinas que desarrollan actividades económicas productivas que requieren fichas técnicas adicionales con sus respectivos requisitos.				
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:	Empaque plástico, tipo natural o sintético.
Requiere Rotulado General:	Si X No
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si X No
Requiere Tabla Nutricional:	Si X No
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si X No

Nota 4: El rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados o empaques.
Nota 5: Se deberán 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 deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2462 de 2022.
Nota 7: Se exceptúan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

* Conservación 4°C + o - 2°C
* El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.

8. TRANSPORTE

* 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 lo sustituyan, modifiquen o adicionen.
* Los vehículos transportadores deben mantener la cadena de frío, deben 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

Resolución 2013 de 2020. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/IDE/DEU/resolucion-2013-de-2020.pdf>
Ministerio de Salud y Protección Social. (2020). Resolución 2013 de 2020. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/IDE/DEU/resolucion-2013-de-2020.pdf>
Decreto 2162 de 1983. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 59 de 1973, en cuanto a Producción, Procesamiento, Transporte y Acarreo de los Productos Cárnicos Procesados. Recuperado en https://www.rijt.gov.co/comunicacion/dec/dec_2162_1983.htm
Clasificación de acuerdo a la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique, sustituya o complemente

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

Código FT (Ficha técnica) - 0: (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 e 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 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: 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 sus valores que aparecen como estándares en las fichas técnicas corresponden a los asignados 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 admisible 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: Ácidos (%), sulfatos (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 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 Invima y los establecimientos de preparación, envasado de refrigerados o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. 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 este 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 683 de 2012 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y empaques), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y vitrometálicos y sus aditivos, y la Resolución 4141 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad rige también para los fabricantes de envases para alimentos que sean sujetos de vigilancia por parte de Invima, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empresas y empresas para alimentos.
c. El rótulo o etiqueta proporcionará al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento, para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para este fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 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, 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 datos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene uno 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; 2462 de 2022 y 254 de 2023.

Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Invima 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 Art 27 de la Res. 2674 del 2013.
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invima.gov.co/info/area-virtual/knowledgebase.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 nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro fichas que aparecen en este campo.

Rotulado Frontal de Advertencia: El etiquetado 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: 810 de 2021, 2462 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 el rotulado y 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 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.
Congelados: 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.
Refrigerados: temperatura entre 2 a 4° C.
Temperatura ambiente: temperatura habitual del día 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 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 aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/sitios/publicaciones/PaginaNormatividadSanitariaAlimentosYBebidas.aspx>