

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

Código: FT - 1 - 005

Versión: 01

Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE LÍQUIDA CRUDA

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

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

B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES

C. SUBCATEGORÍA: LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente).

Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras públicas locales visando 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

PARAMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Material graso en extracto seco de leche mínimo	20	mm	Resolución 1804 de 1989
Humedad % mín. máximo	65.0	% mín	

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
MOJOS	SÍMPOTICA	
CONTAMINACIÓN DEL	ADULTO	
SOPORTE/CONTAMINACIÓN ADULTO	SÍMPOTICA	Resolución 1407 de 2022
CONTAMINACIÓN ADULTO	0	
LÍMITE MICROBIOLÓGICO	0	

4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública u 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 fichas de alimentos son elaboradas por inmens y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Los conceptos sanitarios no tienen vigencia definida y por tanto, se mantienen hasta que se realice 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 reglamenta los reglamentos 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 procesados y las materias primas para alimentos deben contar con código de etiquetado independiente 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 producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 820 de junio de 2022, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

e. Resolución 2115 de 2007. Por medio de la cual se define las características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

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

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:

SI

x

No

Tipo de Autorización:

Registro Sanitario

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 los microempresas definidas en el Decreto 957 de 2020 a la norma que la modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, éticas 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 925 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de envase o empaque:

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 empaquetados o envasados.

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 la modifique o sustituya.

Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nacional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2022.

Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

• Conservación en refrigeración: 4°C + o - 2°C

• Almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás que las 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 las sustituyan, modifiquen o adicionen.

Los vehículos transportadores de alimentos deben mantener la cadena de frío, contar con descripción 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 2402 de 2022 del Ministerio de Salud

Resolución 1804 de 1989 del Ministerio de Salud, de acuerdo con la clasificación por humedad y grasa de esta Resolución se determina el nombre o denominación del queso que debe declararse en el rotulado.

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 la 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 2: 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 la modifique o sustituya.

Campo 3: 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 4: 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 la modifique o sustituya.

Campo 5: 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 la modifique o sustituya.

Campo 6: 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 7: 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 aquellos 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 asociadas 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 atribuida 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 (%), salidos (negativos), etc.

Campo 8: 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 9: 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 fichas de alimentos son elaboradas por inmens y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son emitidos 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 por esta razón deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resolución 834 de 2013 sobre materiales cerámicos (papel, cartón y similares), Resolución 4442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4543 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Debe recordarse que la Resolución 683 de 2012, por medio de la cual se reglamenta los reglamentos 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. El rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe incluir a angulo o confusión. Para esta 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 modificación sanitaria según corresponda).

d. La información nacional comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nacionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene excesos de azúcares añadidos, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 510 de 2022, 2402 de 2022 y 254 de 2023.