

RESERVA PÚBLICA DE COMIDAS PÚBLICAS LOCALIZADAS ALIMENTARIOS		CÓDIGO DE CALIDAD E INSTRUCCIÓN	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código FT: 2-108		Versión 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2014
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE PASTEURIZADA ENTERA			
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO			
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ACOMODADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2			
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES.			
C. CAMPO DE APLICACIÓN: Compra Pública de alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2012 o aquella que lo modifique, sustituya o complementen). Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compra pública localizados 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 FISIOQUÍMICAS			
PARAMETROS FISIOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Materia grasa en extracto seco de sólido mínimo	20	mm	Resolución 1304 de 1989
Humedad % mín. máximo	85.0	% mín	
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	
Mohs	0	Resolución 1407 de 2002.	
Esterilidad col	0%		
Staphylococcus coagulans positivo	nº/gramo		
Salmoneles spp.	0		
Listeria monocitogenes	0		
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública y otros)			
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 muestra y los productos sometidos a inspección, ensamble de rangos e inventario - almacenamiento - distribución - expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se asegura que estos conceptos no tienen vigencia y se mantienen hasta una nueva inspección sanitaria. B. Los envases y botellas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón toda muestra debe cumplir con el Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden 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 rubro o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos empaquetados 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 los disposiciones de la Resolución 830 de junio de 2012; Resolución 2402 de 2012 y Resolución 254 de 2013. E. Resolución 2115 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 un tratamiento termico (pasteurización de la leche o calentamiento de la cuajada) para eliminar microorganismos patógenos.			
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN			
Registros:	ID	%	Tipo de Autorización:
Requisitos	128	-	Registro Sanitario
Nota 1: La Resolución 1218 de 2012 excentra 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 2013 a la norma que lo modifique o sustituya y sus cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, artesanales y campesinas que desarrollan 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 853 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.			
6. EMPAQUE Y ROTULADO			
Tipo de envase o empaque	Material	Botón y perforación plástica	Referencia Normativa
Reservorio Plástico	Pl	-	No
Reservorio de Vidrio	Vd	-	No
Reservorio de Metal	Me	-	No
Reservorio de Papel	Pa	-	No
Requerimiento Frontal de Advertencia: Nota 1: El Rotulado debe ser obligatorio para alimentos empacados o envasados. Nota 2: Se deberán tener en cuenta los encuentros 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 3: Se deberá tener en cuenta las excepciones de etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2402 de 2012. Nota 7: Se aceptan empaques multilíngües para casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.			
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
- Conservación en refrigerador: 4°C + o - 2°C - Almacenamiento y conservación de los alimentos debes cumplir lo establecido en la Resolución 2014 de 2013 y las demás que la modifiquen o sustituyan.			
8. TRANSPORTE			
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2014 de 2013 y las demás que las 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			
Resolución 2402 de 2012 del Ministerio de Salud, de acuerdo con la clasificación por humedad y grado 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: FPA 016a (versión: 0) 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 modifica o sustituye. - Corresponde. Número consecutivo correspondiente a cada producto	
Número del medicamento 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 lo modifica o sustituye.	
Campo 2: 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 modifica o sustituye.	
Campo 3: 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 modifica o sustituye.	
Campo 4: 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 modifica o sustituye.	
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 2045 de 2010	
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 2045 de 2010	
Campo 7: Define los parámetros fisicoquímicos 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 muestran valores en estas celdas se porque no se han establecido estándares fisicoquímicos 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 agua, el punto de congelación, etc. También se incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apreciadas 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: Es la magnitud atribuida para el parámetro fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.	
Unidad de medida: Se expresa el acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: g/100 g (Límites), mg/L (Sales pagadas), 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 mismo. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2002 o aquella que lo modifica o sustituye.	
Campo 9: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos envasados. A. El Consejo sanitario o el 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 producción, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados por la Entidad Territorial de Salud según su jurisdicción. Los consejos sanitarios no tienen vigencia definitiva y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria. B. Los materiales de envasado deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para eso fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 685 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 616 de 2013 sobre materiales calóricos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4543 de 2012 para los metales, plásticos, envases y equipamientos metálicos. Debe nominalizar los materiales para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inmiva, es decir, que deben contar con lista y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden incluir los componentes de envases y alimentos para envases. C. El (Bula o etiqueta proporcional al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe incluir a engañar o confusión. Para eso debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 1020 de 2005: nombre del fabricante y denominación, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador, tipo, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios o notificación sanitaria según corresponda). D. La información nominal: comprende la tabla de información nutricional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado frontal son un diligenciar cuando el consumidor toma la decisión de adquirir alimentos, siendo fuente y contenido de elaboraciones artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 816 de 2013, 1407 de 2002 y 254 de 2003.	
Campo 10: Las autorizaciones de comercialización son permitidos 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 estos autorizaciones de comercialización fijadas en el Art. 37 de la Ley 2074 de 2013. Las autorizaciones comerciales se exhiben por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los canales: https://app.inmiva.gov.co/info-usuarios/mediosdegracia.php?trm=12	
Campo 11: El fabricante de alimentos debe mantener en vehículos de uso exclusivo para esta 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 realiza 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.	
Campo 12: El transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para esta 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 realiza 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.	
Campo 13: Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de productos o normas complementarias que apliquen al alimento. Informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/contenidos/fichasPDF/seguridadalimentaria/sanitarios_alimentos_y_bebidas.aspx	