

	MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS	COMITE DE CALIDAD E INOCUIDAD			
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO					
Código: FT - 1. 0-14	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024			
NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE SABORIZADA					
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO					
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADONICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOMOLECULOS, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2					
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES (SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS DE 1.5)					
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES SABORIZADOS (POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHE CULTIVADA CON BIFIODACTERIA)					
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: Esta Ficha Técnica es un instrumento para proveerle y comprarlos a 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					
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA		
Libre de grasa de origen vegetal	Negativa	-	Resolución 2310 de 1986		
Excento de sustancias tóxicas	Negativa	-			
Grasa interna	0.00	% m/v			
Extracto seco total mínimo	11.50	% m/m			
Extracto seco desengrasado mínimo	8.30	% m/m			
Peróxidos	Positiva	-			
Fosfátida	Negativa	-			
Densidad 15/15°C g/ml	1.030 - 1.033	g/ml			
Acidez expresada como ácido láctico	0.13 - 0.17	tuntv			
Indice oncoséptico	<0.550-0.530	"H			
Lactosuero CMP	30	mgl.			
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS					
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA			
Ambrosia	≤10 ⁴ ufc/ml	Resolución 1457 de 2022			
Micobios	≤1 ufc/ml				
Coliformes	≤100				
Escabacterias col	≤100				
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)					
Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requirimientos 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, ensamble de refrigerios o menús, «envasados de 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. Si 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 810 de 2012 por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, empaques y recipientes destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. c. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rótulo e etiquetas indelementables de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materias primas para alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. d El producto debe contener información nutricional, 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					
Requerir	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 las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones rurales y las asociaciones agropecuarias, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichos 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 915 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.					
6. EMPAQUE Y ROTULADO					
Tipo de envase o empaque: Requiere Rotulado General Requiere Fecha de Vencimiento Requiere Tabla Nutricional Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:					
SI	X	No	SI	X	No
SI	X	No	SI	X	No
SI	X	No	SI	X	No
SI	X	No	SI	X	No
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados 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 lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricionales y frontal de alimentos 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.					
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN					
El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. Conserve refrigerado entre 2°C a 6°C o al ambiente si cuenta con tratamiento de ultrapasteurización.					
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 los sustituyan, modifiquen o adicionen. • Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código e inscripción única resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal cuando Especial, 1., 2 y 3, con jurisdicción en el territorio.					
Referencias normativas adicionales					
Resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamentan parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Resolución 2159 de 2010: por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso técnico de alimentos envasados homogeneizados de bajo azúcar y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.					

	Gua para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas
Código FTA (Ficha técnica) : Q:	(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 . Consecutivo Numero 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 A: 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 B: 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 C: 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 D: 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 E: Hace referencia al alcance de la ficha técnica a la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano objeto de la Ley 2046 de 2020	
Campo 1: Define los parámetros físico-químicos de los alimentos, es decir, sus 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 aceptados en las normas componentes de cada producto. Si no aparecen valores en estas casillas es 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 sólidos, el punto de congelación, etc. También se incluyen en éstas, 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. Válido: Se registra la magnitud atribuida para el parámetro físico-químico, que puede ser un valor absoluto o un rango. Límite de medida: Se expresará de acuerdo con el parámetro que corresponda; por ejemplo: Ácidos (%), Sulfatos (ppm); etc.	
Campo 2: Los parámetros microbiológicos establecen límites para la presencia de microorganismos en los alimentos, y en algunos casos la ausencia de ellos mismos, para garantizar la inocuidad del alimento. Los parámetros están establecidos por grupos de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 a través de la modificación o sustitución.	
Campo 3: Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para establecimientos que fabrican, producen o comercializan alimentos empaquetados. 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 Inviwa y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o snacks, almacenamiento, distribución, expendio e 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 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 esto se debe 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 celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos resistentes. Dichos normatividades (que también para los fabricantes de envases para alimentos quienes son sujetos de vigilancia por parte del Inwiwa, es decir, que deben contar con rúbrica y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que puedan satisfacer las competencias de empresas y envases para alimentos). c. Etiqueta o etiqueta preaprobada al consumir información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la decisión informada, no debe incluir a engaño o confusión. Por esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5120 de 2005, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos autorizados; contenido neto, número y dirección del fabricante o proveedor; lote, fecha de vencimiento / y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; canales de atención de canalización (registra sanitary, pánico sanitario u notificación sanitaria según corresponde).	a. La información nacional, comprende la tabla de información nacional, las declaraciones nutricionales (de función de nutrientes, propiedades nutricionales, propiedades fisiológicas y propiedades de salud) y los sellos de etiquetado mínimo que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenidos de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 830 de 2023, 2492 de 2022 y 254 de 2023.
Campo 4: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inwiwa 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 someterse a control rutinario que aparece en su tasa de alimentos no evaluados, estos incluyen aquellos condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos riesgos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 , y generalmente se relacionan con la contaminación derivadas en el Art.37 de la Rer. 2674 del 2013. Resultado Final de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el estado futuro de advertencia (puestos frontales de advertencia/de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 610 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Packaging or packaging and routing: hace referencia a las especificaciones de los materiales de envío y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro cosas que aparecen en este campo. Resultado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el estado futuro de advertencia (puestos frontales de advertencia/de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 610 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.) 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 6: Al transporte de los alimentos debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para este fin, los cuales deberán contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acorde a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se les defina en el momento, 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. 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 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 se trata de alimentos no evaluados, estos incluyen adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estos riesgos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 , y generalmente se relacionan con la contaminación derivadas en el Art.37 de la Rer. 2674 del 2013. Resultado Final de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el estado futuro de advertencia (puestos frontales de advertencia/de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 610 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.) 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 deberán contar con concepto sanitario expedido por las entidades territoriales de salud. Las condiciones de los vehículos deben ser acorde a las necesidades de conservación de los alimentos, es decir que se les defina en el momento, 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. 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.	

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.minsat.gov.co/sustpublica/HU/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>