

MESA NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD							
FORMATO UNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO									
Código: FT - 4 - 005		Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024						
NOMBRE DEL ALIMENTO: MERMELADAS									
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO									
A. GRUPO: FRUTAS Y OTROS VEGETALES (INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCÚLOS, LEGUMINOSAS Y ALDE VERDAJALGAS MARINAS, NÚCES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS)									
B. CATEGORÍA: OTRAS FRUTAS PROCESADAS									
C. SUBCATEGORÍA: JALEAS Y MERMELADAS Y DEMÁS PRODUCTOS PARA UNTAR A BASE DE FRUTAS, SE INCLUYEN LAS SALSAS DE FRUTAS Y LOS JARABES DE FRUTAS; SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS A BASE DE SACAROSA									
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complementen) 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 lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.									
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS									
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR MAX	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA						
Sólidos solubles	0-90	Brix	Resolución 3929 de 2013						
pH a 25°C	0-3.4	PH							
Acidez titulable ácido cítrico	0-0.5	%							
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS									
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA							
Muchos microbios	20 - 50 ufc/g	Resolución 1407 de 2022							
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otros)									
4. 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 in vitro y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, 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. 5. 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, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. 6. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos envasados y materiales primos de alimentos para consumo humano, deben cumplir lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. 7. El producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 833 de junio de 2015; Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023. 8. Resolución 3929 de 2013. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesan, empaquetan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.									
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN									
Responde: <table><tr><td>SI</td><td>NO</td></tr><tr><td colspan="2">TIPO DE AUTORIZACIÓN</td></tr><tr><td colspan="2">NOTIFICACIÓN SANITARIA</td></tr></table> Nota 2: La Resolución 2236 de 2020 exhorta del pago de tarifa para la notificación, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 857 de 2010 o la norma que lo 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 955 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.				SI	NO	TIPO DE AUTORIZACIÓN		NOTIFICACIÓN SANITARIA	
SI	NO								
TIPO DE AUTORIZACIÓN									
NOTIFICACIÓN SANITARIA									
6. EMPAQUE Y ROTULADO									
Tipo de envase o empaque: Botella, frasco, doypack									
Requiere Rotulado General	SI	No							
Requiere Fecha de Vencimiento	SI	No							
Requiere Tabla Nutricional	SI	No							
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Evaluar si aplica o no de acuerdo con lo establecido en la Resolución 833 de 2015, Resolución 2402 de 2022 y Resolución 254 de 2023								
Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos envasados 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 1359 de 2005 o aquella que lo modifique o sustituya. Nota 6: Se deberán 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 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.									
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN									
Conservase al medio ambiente en un lugar fresco y seco.									
8. TRANSPORTE									
El transporte debe realizarse en un embalaje que proteja el alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que el producto no se contamine con otros productos (químicos y físicos). 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 inspección 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 3929 de 2013. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumos) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de éstos que se procesan, empaquetan, transportan, importan y comercializan en el territorio nacional.									

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - G (consigna) el 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. - Consultar el 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 la 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 la 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 la 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 la 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 los nutrientes, 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 los normos correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estos campos se prioriza lo que han sido establecidos estándares fisiológicos para el alimento. Propiedades físicas: Son aquellas que se pueden medir de 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 inherentes con los atributos como el olor, el color, el sabor, etc. Propiedades químicas: Para la 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. Nota: Se registra la magnitud admisible 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 (%), azúcar (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 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 fichas de alimentos son elaboradas por in vitro y los establecimientos de preparación, ensamble de ingredientes o mezcla, almacenamiento, distribución, expendio o 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 esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como son Resoluciones 684 de 2013 sobre materiales elastómeros (goma, caucho y caucho), Resoluciones 1442 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4303 de 2012 para los metales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Deben cumplir también los requisitos de etiquetado para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del in vitro, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, no pueden exhibir los conceptos de etiquetado y envases para alimentos. c. El Rotulo o etiqueta proporciona al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la selección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, respecto del alimento, sus ingredientes y demás aditivos, 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, permisos sanitarios 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 sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 833 de 2015, 2402 de 2022 y 254 de 2023.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el in vitro 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 Act 37 de la Res. 2674 del 2013. Los subproductos comerciales se expiden por categorías de productos y permisos incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmiva.gov/colabora/actualizaciones/pqr/tarjetas-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/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los casos como los que aparecen en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si deberá cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (cuatro frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 833 de 2015, 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 limpieza, desinfección y manipulación en estos espacios, establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento. Congelación: cuando requiere temperatura 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. 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 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.	
Referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que aplican al alimento. Informaciones sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.minisad.gov.co/saludpublica/informacion/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	