

	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 - 002 - 001	Versión: 01	Fecha de Emisión: 06 de Abril de 2024									
NOMBRE DEL ALIMENTO: MIEL												
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO												
A. GRUPO: MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APÍCOLA												
B. CATEGORÍA: MIEL, CERA Y OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN APÍCOLA												
C. SUBCATEGORÍA: MIEL												
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2016) 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 lograr la autonomía alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.												
2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS												
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS</th><th>VALOR</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Organoléptico</td><td>Color característico de acuerdo con la etiqueta y Referencia Olor característico Aguardo homogéneo sin sedimentos</td><td>No Aplica</td><td>No Aplica</td></tr></tbody></table>					PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Organoléptico	Color característico de acuerdo con la etiqueta y Referencia Olor característico Aguardo homogéneo sin sedimentos	No Aplica	No Aplica
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA									
Organoléptico	Color característico de acuerdo con la etiqueta y Referencia Olor característico Aguardo homogéneo sin sedimentos	No Aplica	No Aplica									
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS												
<table><thead><tr><th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th><th>LÍMITE</th><th>REFERENCIA NORMATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bacterias aerobias suaves reductoras</td><td>10 ufc/g – 10⁵ ufc/g</td><td>Resolución 1467 de 2002</td></tr></tbody></table>					PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Bacterias aerobias suaves reductoras	10 ufc/g – 10 ⁵ ufc/g	Resolución 1467 de 2002		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA										
Bacterias aerobias suaves reductoras	10 ufc/g – 10 ⁵ ufc/g	Resolución 1467 de 2002										
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 fichas de alimentos son emitidas por Inma y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio 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 emase 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.												
C. Todos los alimentos procesados y los materiales primos para alimentos deben contar con rotulo e etiquetado 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 producto debe contener información nacional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021, Resolución 2482 de 2002 y Resolución 254 de 2002.												
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN												
Resolución:												
Nota 2: La Resolución 2128 de 2003 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 857 de 2010 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, etílicas 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 155 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.												
6. EMPAQUE Y ROTULADO												
Tipo de emase o empaque:												
Resolución Rotulado General:												
Resolución Fecha de vencimiento:												
Resolución Valor Nutricional:												
Resolución Rotulado Frontal de Advertencia:												
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 etiquetado nacional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Número 2.1 y 2.2 de la Resolución 2482 de 2002.												
Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.												
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN												
Conservación al medio ambiente en el lugar físico y seco.												
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 único: resultado de estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio. + El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se evite la contaminación y la proliferación de microorganismos, sobre la atmósfera y daños en el emase o empaque según sea el caso.												
+ Las incidencias en los cuales se transportan los alimentos, deben estar solucionados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.												
+ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastos, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.												
+ Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.												
+ Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con una inscripción y concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud.												
Referencias normativas adicionales												
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento, informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmavul.gov.co/consultaspublicas/PSF/agencia/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx												

Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas	
Código: FT (Ficha técnica) - 01 (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). - Corresponde Numero consecutivos 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 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 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 C: Corresponde a la subcategoría donde se 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 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 2016	
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 los 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 casillas 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 color, 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 expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), sulfatos (mg/kg), 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 1467 de 2002 o aquella que lo modifique o sustituya.	
Campo 4: Observaciones: hace referencia a regulaciones 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 emitidas por Inma y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerio 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 emase 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 684 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 4342 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y electroquímicos y sus aditivos, y la Resolución 4343 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad exige también para los fabricantes de envases para alimentos que sean sujetos de vigilancia por parte del Inma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.	
C. El rotulo e etiquetado propuestos al considerar información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a error o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005, rotulo de alimentos; 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 peso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permisos sanitarios y 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 valores de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene exceso de azúcares añadidos, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenido de edulcorantes artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021, 2482 de 2002 y 254 de 2002.	
Campo 5: Las autorizaciones de comercialización son expedidas por el Inma 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. 37 de la Res. 2674 del 2013.	
Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías los productos y permiten incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: https://app.inmava.gov.co/consultaspublicas/psf/psf/psf/1c/12	
Campo 6: Empaque o emase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de emase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro áreas que aparecen en este campo.	
Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debena cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (etiquetas frontales de advertencias) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones: 810 de 2021, 2482 de 2002 y 254 de 2002.	
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 de este tipo de alimentos o envasados, este incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas áreas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación de alimentos.	
Congelación: 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.	
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	
Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento, informacion sobre normatividad para alimentos y bebidas: https://www.inmavul.gov.co/consultaspublicas/PSF/agencia/normatividad-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx	