

RESPONSABLE DEL COMITÉ DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS		NOMBRE DE CALIDAD E INGENIERO	
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO			
Código FPI - 1 - 004		Versión 03	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2014

NOMBRE DEL ALIMENTO: QUESOS FRESCOS SEMIABORDADO SEMIABORDADO

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

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

B. CATEGORÍA: QUESOS

C. SUBCATEGORÍA: QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)

D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2002 o aquella que lo 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 normalización sanitaria vigente en Colombia.

2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Materia grasa (en extracto seco de sólido total)	20	mm	
Humedad (a 100 mm, máximo)	65.0	% mm	Resolución 1804 de 1989

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Salmonella	≤ 10 ⁴ UFC/g	
Escherichia coli	2000/g	
Staphylococcus coagulans positiva	10 ⁵ UFC/g	Resolución 1407 de 2002.
Salmonella spp.	0	
Listeria monocitogenes	0	

4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)

A. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favourable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria. Los fábricas de alimentos son emitidos por mesa y los establecimientos de preparación, empaque de refrigerados 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 estar aptos para estar en contacto con alimentos. Por esta razón el material de empaque debe cumplir con la Resolución 883 de 2012, por medio de la cual se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, origen, empaque y requerimientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

C. Todos los envases y envolturas y los materiales primarios para alimentos deben contar con título o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercialización. Los requisitos de etiquetado general para alimentos y materiales primarios, de 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 620 de Junio de 2012, Resolución 2402 de 2012 y Resolución 254 de 2013.

E. Resolución 2143 de 2007: Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y recursos del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

F. El agua debe garantizar un tratamiento mínimo (desalinización de la leche y cloración de la leche) para eliminar microorganismos patógenos.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requisito	Si	No	Tipo de Autorización	Registro sanitario
Requisito Resolución 2238 de 2012: Equipo del sector para la exportación, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a los microempresarios definidos en el Decreto 957 de 2010 o la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran hacer autorizaciones comerciales y/o (Sustituye como microempresarios).				
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 951 de 2004 o aquella que lo modifique o sustituya.				

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de envase o empaque	Si	No	Bebidas y preformados plásticos
Requisito Resolución 2009 de 2005			
Requisito Fecha de Vencimiento	Si	X	No
Requisito Fecha Nutricional	Si	X	No
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	Si	X	No

Nota 4: El Rotulado seco es obligatorio para alimentos empaquetados o envasados.

Nota 5: Se debe 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 deben 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 2402 de 2002.

Nota 7: Se aceptan envases 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.

* El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013, Resolución 2310 de 1996, Resolución 1804 de 1989 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.

8. TRANSPORTE

* El transporte de alimentos, los operativos, transportadores y analistas del transporte deben cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013 y las demás que lo sustituyan, modifiquen o adicionen.

* Las unidades transportadoras 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 2310 de 1996 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 el contenido.

	Ocupa para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas
Campo A	Ficha técnica. O, correspondiente al grado que incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 729 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya. Conexión. Nombre comercial/ correspondencia a cada producto
Nombre del alimento	Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, e el asignado a nombres sanitarios o técnicos.
Campo B	Hace referencia a la clasificación del alimento de acuerdo con el enfoque de riesgo en salud pública establecido en la Resolución 729 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo C	Corresponde al grupo que incluye al alimento en el anexo técnico de la Resolución 729 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo D	Corresponde a la categoría dentro se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 729 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo E	Corresponde a la subcategoría dentro se incluye el alimento en el anexo técnico de la Resolución 729 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo F	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 G	Define los parámetros físicoquímicos de los alimentos, es decir, las características y propiedades relacionadas con su naturaleza, que son específicas para cada alimento y esenciales para garantizar su calidad, inocuidad o su valor nutricional. Todas 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 requieren valores en estas fichas o pongo 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 estas propiedades físicas características que son asociables con los sentidos como el olor, el color, la textura, etc. Propiedades químicas: Para la determinación requieren cambios de la naturaleza del alimento como por ejemplo la acidez, el contenido de grasas, o el pH, así como índice de oxidación, entre otros. Valeor: 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: Acidez (%), sales (mg/kg), etc.
Campo H	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 leyes o alimentos en la Resolución 1407 de 2012 o aquella que lo modifique o sustituya.
Campo I	Observaciones: hace referencia a requisitos adicionales para instrumentos que fabrican, producen o comercializan alimentos empaquetados. A) El concepto sanitario es una entidad establecida en la Resolución 2674 de 2013, el cual es otorgado por la autoridad sanitaria durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por Inmiva y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menús, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son visitados 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) En los menús de ensame deben ser agros para estar en contacto directo con el alimento y estos ya no deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución-685 de 2012, y en la normativa específica por tipo de material como SON Resolución ISIA de 2013 sobre materiales cerámicos (plato y tazas); y Resolución 4542 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y los materiales, envases y equipamientos metálicos. C) En todos los envases o empaques el consumidor informado debe tener presente el siguiente ordenamiento: No debe incluir a engañar o confundir. Para ello debe haber cumplimiento de los requisitos exigidos en la Resolución 5129 de 2005, nombre del alimento; lista de ingredientes y aditivos autorizados; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o ensamblador; lote, fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación de uso; nombre de la autoridad de comercialización registral sanitaria; permites sanitarios y modificación sanitaria según corresponda. D) La información nacional, comprende la lista 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 uno o más aditivos autorizados, sales, grasas saturadas, grasas trans y contenidos de edulcorantes artificiales. Los registros y las excepciones se establecieron en las Resoluciones 830 de 2002, 1402 de 2002 y 254 de 2003.
Campo J	Las autorizaciones de comercialización son expedidas 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 transferir registro sanitario. Alimentos de riesgo medio: requieren transferir permisos sanitarios y Alimentos de bajo riesgo: requieren transferir notificación sanitaria. Es importante tener en cuenta las excepciones de cumplimiento de estas autorizaciones de comercialización definidas en el Art.17 de la Ley 2046 del 2020. Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y permiten incluir varias presentaciones, información sobre los totales: https://api.inmiva.gov.co/info/api-usuarios/normatologia.php#sigla=CI-12
Campo K	Empaque o envase y rotulado: hace referencia a los componentes de los materiales del envase y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nacional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta los cuatro tipos que aparecen en este campo. Rotulado Frontal de Advertencia: El fabricante de alimentos procesados empaquetados evaluará si debiera cubrir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia): de acuerdo a la composición del alimento y tal como está establecido en las Resoluciones: 830 de 2002, 1402 de 2002 y 254 de 2003.
Campo L	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 el etiquete a su vez que aparezca en este campo. Temperatura ambiente: temperatura ambiente superior por debajo de 7 °C, o específica según el tipo de alimento y por el lugar donde se almacene en un rango entre 7 °C -25 °C Temperatura máxima: temperatura máxima tolerada por producción y comercialización del alimento. No obstante es posible algunos alimentos se conserven por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para definir la fecha de vencimiento.
Campo M	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 se ha definido en el punto 7 que el alimento requiere condiciones de limpieza, desinfección, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe proveer y mantener tales condiciones durante todo el tiempo que se realiza el transporte. Para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío, los alimentos requeridos a congelados deben contar con instrumentos y registros de medición de temperatura durante todo el transporte.
	Las referencias normativas nacionales pueden corresponder a normas específicas de productos o normas complementarias que apliquen al alimento. Informacion sobre normalidad para alimentos y bebidas: https://www.inmiva.gov.co/aspi/api/aspi/SGP/guia-normalizacion-sanitaria-alimentos-y-bebidas.aspx