

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 - 2 - 003		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024

NOMBRE DEL ALIMENTO: ACEITE VIRGEN PENSADO EN FRIJO (SACHA INCHI, O SEJE).

1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO

A. GRUPO: GRASAS, ACEITES, EMULSIONES GRASAS Y CERAS

B. CATEGORÍA: GRASAS Y ACEITES PRACTICAMENTE EXENTOS DE AGUA

C. SUBCATEGORÍA: GRASAS, ACEITES, MANTECA, ACIDOS GRASOS, ACEITES ESENCIALES, CERAS (DIFERENTES A LAS DE ABEJAS) DE ORIGEN VEGETAL.

D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2020 o aquella que la modifique, sustituya o complemente).
Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y compradores de los programas de compras publicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la autonomia alimentaria del país, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

2. ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Humedad y Materia volátil (105°C)	0.2	%	Resolucion 2154 de 2012
Impurezas insolubles	0.05	%	Resolucion 2154 de 2012
Contenido de jabón	Negativo		Resolucion 2154 de 2012
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo/ kg de aceite	≤ 20	Acetees prensados en frío y vírgenes	Resolucion 2154 de 2012
Acidez	0.10 %	%	Resolucion 2154 de 2012

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
No aplica	No aplica	No aplica

4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u 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 fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios 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 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.
- c. Todos los alimentos procesados y las materias primas para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta 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 o aquella que la modifique, sustituya o complemente
- 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 o aquella que la modifique, sustituya o complemente.

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	PERMISO 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 mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas 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 915 de 2004 o aquella que la modifique o sustituya.

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipo de envase o empaque:	Botella, frasco vidrio o pet			
Requiere Rotulado General:	Si	X	No	
Requiere Fecha de Vencimiento:	Si	X	No	
Requiere Tabla Nutricional:	Si		No	X
Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:	Si		No	X

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 establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique sustituya o complemente.

Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetados nutricional y frontal de alimentos establecidas en el Artículo 2 Numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022 o aquella que la modifique, sustituya o complemente.

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 las sustituyan, modifiquen o adicionen.
- Conservese a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco sin luz directa del sol

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 las 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 debe realizarse en un embalaje que proteja al alimento y no afecte la salud del consumidor y garantizar que el alimento no se contamine con otros productos (químicos y físicos), a temperatura ambiente, en vehículos estibados.

Se considerarán las condiciones particulares de transporte de alimentos en las regiones definidas como rural dispersa según lo contemplado en <https://osc.dnp.gov.co/>, para las cuales no se exigirá el concepto sanitario, siempre y cuando se garanticen las condiciones adecuadas de inocuidad del alimento, hasta cuando se superen las barreras de infraestructura y logística para la comercialización de alimentos en dichas regiones

Referencias normativas adicionales

"Ministerio de Salud, (2022). CIRCULAR EXTERNA DAB 4000-0082-2022.

Resolucion 2906 de 2007. Límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano...()

Resolucion 4506 de 2012. Niveles máximos de contaminantes de los alimentos destinados al consumo humano."

Resolucion 2154 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones. □