

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 - 5 - 001	Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024	

**NOMBRE DEL ALIMENTO:** CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR

**1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO**

**A. GRUPO:** CONFITERIA

**B. CATEGORÍA:** PRODUCTOS A BASE DE CACAO O SUS SUBPRODUCTOS

**C. SUBCATEGORÍA:** CHOCOLATES PARA CONSUMO DIRECTO, SE INCLUYEN LOS SUCEDANOS DE CHOCOLATE PARA CONSUMO DIRECTO

**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: Estas fichas técnicas son orientadas 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	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Total de extracto seco de cacao %	≥20	% (m/m)	Resolución 1511 de 2011
Materia de cacao %	≥11	% (m/m)	
Extracto seco Negro de cacao %	≥9	% de chocolate	
Plomo	2	mg/kg	
Aluminio	20	mg/kg	

**3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Salmonella spp.	0	Resolución 1407 de 2022

**4. OBSERVACIONES** (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública o citas)

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 válidas por ítem y no establecimiento de preparación, empaque de refrigerio o menú; 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. Las empaques de los alimentos y bebidas deben ser 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, 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 sitio o etiqueta independiente 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 2025.  
 d. El producto debe contener información nutricional, de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 810 de junio de 2021; Resolución 2462 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

**5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN**

Denominación	SI	NO	Tipo de Autorización	NOTIFICACION SANITARIA
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 207 de 2019 a la norma que lo modifique o sustituya y las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones empresariales, éticas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieren 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 autorización de conformidad con la Ley 915 de 2024 a aquella que la modifique o sustituya.				

**6. EMPAQUE Y ROTULADO**

Tipo de empaque o envase	Etiqueta (etiquetas, rotulaciones, gráficos de advertencia)	Rotulados de advertencia	Rotulados de advertencia
Resolución General	SI	X	SI
Resolución 883 de 2012	SI	X	SI
Resolución 2462 de 2022	SI	X	SI
Resolución 254 de 2023	SI	X	SI

Requiere Rotulado Frontal de Advertencia:  Sí  No de acuerdo con lo establecido en la Resolución 810 de 2021, Resolución 2462 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 5109 de 2025 o aquella que lo modifique o sustituya.  
 Nota 6: Se deberán tener en cuenta las excepciones de etiquetado nutricional y frontal de alimentos establecidos en el Artículo 2 Numeral 2 y 1 y 2 de la Resolución 2462 de 2022.  
 Nota 7: Si se empaques materiales para los casos que aplican, siempre que garantice la inocuidad del alimento.  
 \*Los rotulos o etiquetas del chocolate que se transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con los requisitos de rotulado general, previstos en la Resolución 5109 de 2025.  
 \* Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos.  
 \* La materia prima (Cacao en almendra) debe dar cumplimiento a la Resolución 2066 de 2007 "Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas -LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes".

**7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Conservarse el medio ambiente en un lugar fresco y seco.

**8. TRANSPORTE**

\*El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evita la alteración y daños en el envase o empaque según sea el caso.  
 \* Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.  
 \* Se prohíbe transportar alimentos directos sobre el piso, se utilizar los recipientes, carritos o implementos de material adecuado, de manera que eviten el contacto de los alimentos con el piso.  
 \* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o 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.  
 \* Los vehículos transportadores de alimentos deben contar con un código o 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.

**Referencias normativas adicionales**

Resolución 1511 de 2011  
 Resolución de Comercio, Industria y Turismo, (2005)  
 Resolución 1407 de 2022  
 Ministerio de Salud, (2022) CIRCULAR EXTERNA DAB 400-080-2022.

**Guía para la interpretación de las fichas técnicas de alimentos en los procesos de compras públicas**

Código: FT (Ficha técnica) - G (compone 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 lo modifique o sustituya) - C (Concepto 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 establecida en la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o sustituya.

**Campo 2:** 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 3:** Corresponde a la categoría dentro de la cual 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 4:** Corresponde a la subcategoría dentro de la cual 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 5:** 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 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 estándares en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas columnas 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 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 apreciadas 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.  
**Unidad de medida:** Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Azúcar (%), ácidos (mg/ml), 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 un requisito establecido en la Resolución 2074 de 2013, el cual es emitido por la autoridad sanitaria competente durante las visitas de inspección sanitaria. Las fábricas de alimentos son visitadas por ítem y no establecimiento de preparación, empaque de refrigerio o menú; 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. Las materias de empaque deben ser aptas para estar en contacto directo con el alimento y para este fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 883 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 834 de 2013 sobre materiales celulósicos (papel, cartón y similares), Resolución 1142 de 2012 para materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, y la Resolución 4143 de 2012 para los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad (ya también para los fabricantes de envases para alimentos) que antes se aplicaba por parte del ítem, es decir, que deben contar con lista y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los compradores de empaques y envases para alimentos.  
 c. El ítem o etiqueta proporcione al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe incluir alegatos o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos expuestos en la Resolución 5109 de 2025, nombre del alimento, lista de ingredientes y aditivos alimentarios, contenido neto, nombre y dirección del fabricante o envasador/ítem, fecha de vencimiento y /o fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario), permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda.  
 d. La información nutricional, comprende la tabla de información nutricional, 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 810 de 2021; 2462 de 2022 y 254 de 2023.

**Campo 5:** Las autorizaciones de comercialización son específicas por el ítem y están establecidas por la Resolución 2074 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 permiso sanitario 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.37 de la Res. 2074 del 2013.  
 Las autorizaciones comerciales se expiden por categorías de productos y pueden incluir varias presentaciones. Información sobre los trámites: <https://app.invia.gov.co/colfinca-areas/knowledgebase.php?article=12>

**Campo 6:** Empaque o envase y rotulado: hace referencia a las especificaciones de los materiales de empaque y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que apliquen al alimento. Se deben tener en cuenta las listas rotas que aparecen en este campo.  
**Rotulado Frontal de Advertencia:** El fabricante de alimentos procesados envasados evaluará si debiera cumplir los requisitos sobre el rotulado frontal de advertencia (sellos frontales de advertencia) de acuerdo a la composición del alimento y conforme con lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2462 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 estipulado en la etiqueta o para su comercialización y consumo o en falta de alimentos no envasados, esto incluye adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y manipulación en estas etapas, establecidas en la Resolución 2074 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.  
**Completación:** cuando requiere temperatura por debajo de 0° C, se especifica 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 se definieron 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 realice 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.

Las referencias normativas adicionales pueden corresponder a normas específicas de producto o normas complementarias que apliquen al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/analisis/publicas/HS/Paginas/homologacion-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>