

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 - 6 - 017		Versión: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																				
NOMBRE DEL ALIMENTO: HARINA DE TRIGO NEGRO (PSEUDOCEREAL)																							
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																							
A. GRUPO: CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES, DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7																							
B. CATEGORÍA: HARINAS(FECULAS) Y ALMIDONES																							
C. SUBCATEGORÍA: HARINAS: SE INCLUYEN LAS DE HORTALIZAS Y VEGETALES																							
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 FISICOQUÍMICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS</th> <th>VALOR</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Humedad</td> <td>14,50%</td> <td>%</td> <td>PARAMETROS INVIMA</td> </tr> <tr> <td>Suciedad (impurezas de origen animal, incluidos los insectos muertos, impurezas de origen vegetal,)</td> <td>0,1</td> <td>%</td> <td>PARAMETROS INVIMA</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Contenido de Humedad	14,50%	%	PARAMETROS INVIMA	Suciedad (impurezas de origen animal, incluidos los insectos muertos, impurezas de origen vegetal,)	0,1	%	PARAMETROS INVIMA								
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																				
Contenido de Humedad	14,50%	%	PARAMETROS INVIMA																				
Suciedad (impurezas de origen animal, incluidos los insectos muertos, impurezas de origen vegetal,)	0,1	%	PARAMETROS INVIMA																				
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y levaduras</td> <td>5x10³ufc/g</td> <td rowspan="4">Resolucion 1407 de 2022</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>10⁵ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i></td> <td>1x10³ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Mohos y levaduras	5x10 ³ ufc/g	Resolucion 1407 de 2022	<i>Escherichia coli</i>	10 ⁵ ufc/g	<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ³ ufc/g	<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g								
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																					
Mohos y levaduras	5x10 ³ ufc/g	Resolucion 1407 de 2022																					
<i>Escherichia coli</i>	10 ⁵ ufc/g																						
<i>Bacillus cereus</i>	1x10 ³ ufc/g																						
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g																						
4. OBSERVACIONES (Normativa o referentes regulatorios en materia de salud pública u otras)																							
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>																							
5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN																							
Requiere:	Si	X	No	Tipo de Autorización:	Permiso Sanitario																		
<p>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.</p> <p>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.</p>																							
6. EMPAQUE Y ROTULADO																							
Tipo de envase o empaque:																							
Bolsa plastica, sacos de fibra o de polietileno																							
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																		
<p>Nota 4: El Rotulado solo es obligatorio para alimentos empacados o envasados.</p> <p>Nota 5: Se deberán tener en cuenta las exenciones de los requisitos de rotulado de alimentos establecidas en el Artículo 11 de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya.</p> <p>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.</p> <p>Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>																							

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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</p>
Referencias normativas adicionales
Resolución 0719 de 2015. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 4506/2013, Resolución 2906/2007 o aquella que la modifique, sustituya o complemente.