

MUESTRA MULTICOMPRAS PÚBLICAS LOCALIZADAS DE ALIMENTOS		COMITÉ DE CALIDAD E INNOVACIÓN																		
FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO																				
Código FT - 1 - 002	Version: 01	Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2024																		
NOMBRE DEL ALIMENTO: YOGURT ENTERO																				
1. CLASIFICACIÓN DEL ALIMENTO																				
A. GRUPO: LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ASOCIADOS O NO DE NUTRIENTES Y OTROS COMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2																				
B. CATEGORÍA: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES (SE EXCLUYEN LOS PRODUCTOS 1.6)																				
C. SUBCATEGORÍA: DERIVADOS LÁCTEOS BEBIBLES O CUCHARABLES, EMPAQUETADOS Y/O FERMENTADOS POR EJEMPLO YOGUR, KUMIS, KEFIR, LECHEES CULTIVADAS CON BIFIDOBACTERIAS.																				
D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano Ley 2046 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o complementa. Nota 1: Estas fichas técnicas son orientativas para proveedores y contratadas para los programas de compra pública locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta lograr la máxima abastecida 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>Moisture grasa total mínimo</td> <td>2.5</td> <td>min</td> <td rowspan="4">Resolución 2310 de 1986</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos (Mn)</td> <td></td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico %</td> <td>0.7-1.5</td> <td>min</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatos</td> <td>Negativo</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA	Moisture grasa total mínimo	2.5	min	Resolución 2310 de 1986	Sólidos lácteos no grasos (Mn)		%	Acidez como ácido láctico %	0.7-1.5	min	Prueba de fosfatos	Negativo	0
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA																	
Moisture grasa total mínimo	2.5	min	Resolución 2310 de 1986																	
Sólidos lácteos no grasos (Mn)		%																		
Acidez como ácido láctico %	0.7-1.5	min																		
Prueba de fosfatos	Negativo	0																		
3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> <th>LÍMITE</th> <th>REFERENCIA NORMATIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Molnos y levaduras</td> <td>2*10⁶ UFC/g</td> <td>Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.</td> </tr> <tr> <td>Culturas</td> <td>0 UFC/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA	Molnos y levaduras	2*10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.	Culturas	0 UFC/g		E. coli	0						
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA																		
Molnos y levaduras	2*10 ⁶ UFC/g	Resolución 1407 de 2022 y demás normas que la sustituyan o modifiquen.																		
Culturas	0 UFC/g																			
E. coli	0																			
4. OBSERVACIONES (Normativa o referencias regulatorias 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 Inhma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios o menú, almacenamiento, distribución, expendio o comercialización de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, se actúa que estas comedores 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 empaques 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 cumplir con rúbricas o etiquetas independientemente de que sean para sector gastronómico y 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.</p> <p>Requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito:</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>TIPO DE INCUMPLIMIENTO:</th> <th>Requisito completo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 actualiza el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los reglamentos sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o lo que lo modifique o sustituya y sus complementos, las asociaciones industriales y las asociaciones agrícolas, cívicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas que requieran dichas autorizaciones comerciales y clasifiquen como microempresas.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>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 lo modifique o sustituya.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Requisito:	SI	NO	TIPO DE INCUMPLIMIENTO:	Requisito completo	Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 actualiza el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los reglamentos sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o lo que lo modifique o sustituya y sus complementos, las asociaciones industriales y las asociaciones agrícolas, cívicas 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 lo modifique o sustituya.						
Requisito:	SI	NO	TIPO DE INCUMPLIMIENTO:	Requisito completo																
Nota 2: La Resolución 2128 de 2023 actualiza el pago de tarifa para la expedición, modificación y renovación de los reglamentos sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias a las microempresas definidas en el Decreto 957 de 2019 o lo que lo modifique o sustituya y sus complementos, las asociaciones industriales y las asociaciones agrícolas, cívicas 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 lo modifique o sustituya.																				
5. EMPAQUE Y ROTULADO																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipos de envases y empaques:</th> <th colspan="2">Empaques plásticos: Bolsa, saco con tapa de cierre metálico, bodega y garrafa.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Requisito Rotulado General</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Fecha de Vencimiento</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Tapa Protectora</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Requisito Rotulado Frontal de Advertencia</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 4: El Rotulado son un 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 numeral 2.1 y 2.2 de la Resolución 2492 de 2022. Nota 7: Se aceptan empaques naturales para los casos que aplique, siempre que garanticen la inocuidad del alimento.</p>				Tipos de envases y empaques:	Empaques plásticos: Bolsa, saco con tapa de cierre metálico, bodega y garrafa.		Requisito Rotulado General	SI	NO	Requisito Fecha de Vencimiento	SI	NO	Requisito Tapa Protectora	SI	NO	Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	NO		
Tipos de envases y empaques:	Empaques plásticos: Bolsa, saco con tapa de cierre metálico, bodega y garrafa.																			
Requisito Rotulado General	SI	NO																		
Requisito Fecha de Vencimiento	SI	NO																		
Requisito Tapa Protectora	SI	NO																		
Requisito Rotulado Frontal de Advertencia	SI	NO																		
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN																				
<p>* Conservación: 4°C + o - 2°C * El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2074 de 2013, Decreto 2162 de 1983 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>																				
8. TRANSPORTE																				
<p>* El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y asaltantes 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 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.</p>																				
Referencias normativas adicionales																				
Resolución 2310 de 1986 Ministerio de Salud. Importante saber si se compra yogurt con probióticos en alguna entidad porque para ese tipo de bebidas cultivadas con bifido bacterias habría que hacer otra ficha técnica, de acuerdo con la Resolución 1381 de 1986.																				

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 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. - Consecutivo Número consecutivo correspondiente a cada producto.

Nombre de Alimento: Nombre o denominación con el cual el alimento es reconocido en el ámbito comercial, o el asignado en normas sanitarias o técnicas.

Campeo 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.

Campeo 2: Hace referencia al grupo que 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.

Campeo 3: Corresponde a la categoría donde 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.

Campeo 4: Hace referencia a la subcategoría donde 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.

Campeo 5: Hace referencia al alcance de la ficha técnica la cual aplica solamente para los procesos de Compras Públicas de Alimentos para consumo humano de tipo de Ley 2046 de 2020

Campeo 2: Define los parámetros fisicoquímicos de los alimentos, es decir, las características o propiedades racionales con su naturaleza, que son específicos 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 aceptados en las normas correspondientes de cada producto. Si no aparecen valores en estas fichas se porque 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 agua, el punto de congelación, etc. También incluyen en estas propiedades las características sensoriales que son apropiadas 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 fisicoquímico, que puede ser un valor absoluto o un rango.

Unidad de medida: Se expresa de acuerdo con el parámetro que corresponde, por ejemplo: Activa (%), sulfites (mg/kg), etc.

Campeo 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 grupo de alimentos en la Resolución 1407 de 2022 o aquella que lo modifique o sustituya.

Campeo 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 Inhma y los establecimientos de preparación, ensamble de refrigerios 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 y por tanto, se mantienen hasta que se realice una nueva inspección sanitaria.

b. Los materiales de empaques deben ser aptos para estar en contacto directo con el alimento y para esta fin deben cumplir las condiciones generales establecidas en la Resolución 683 de 2012, en la normativa específica por tipo de material como son: Resolución 624 de 2013 sobre materiales plásticos (bolsas, cartón y similares), Resolución 440 de 2012 sobre materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y metalizados y que adhiera, y la Resolución 4143 de 2012 para los metales, alambres, envases y equipamientos metálicos. Dicha normatividad figa también para los fabricantes de envases para alimentos que son sujetos de vigilancia por parte del Inhma, es decir, que deben contar con visita y concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que pueden solicitar los comprobantes de empaques y envases para alimentos.

c. El rotulo e etiqueta proporcionan al consumidor información clara y comprensible sobre el alimento para permitir la elección informada, no debe inducir a engaño o confusión. Para esta fin debe dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005: nombre del alimento, foto 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 uso, número de autorización de comercialización (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria según corresponda).

d. La información nacional comprende la ficha de información nacional, las declaraciones nutricionales en función de materias, propiedades nutricionales y propiedades de salud y las sellos de etiquetado frontal que son obligatorios cuando el alimento contiene azúcares añadidos, sodio, grasas saturadas, grasas trans y contenido de aditivos artificiales. Los requisitos y las excepciones se establecen en las Resoluciones 810 de 2021; 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campeo 5: **Empaques e envases y rotulado:** hace referencia a los especificaciones de los materiales de empaques y los requisitos obligatorios exigidos para el etiquetado general y/o nutricional que aplican al alimento. Se deben tener en cuenta las cuatro notas que se detallan en este campo.

Rotulado Frontal de Advertencia: El Rotulado de alimentos procesados envasados evaluará si deberá 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; 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Campeo 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 si se trata de alimentos no envasados, solo incluye adecuadas condiciones de tiempo, deshidratación y refrigeración en estos etapas, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y generalmente se relacionan con la temperatura de conservación del alimento.

Completitud: 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 variable del sitio de producción y comercialización del alimento. No obstante es posible que algunos alimentos se consumen por menos tiempo en climas cálidos, situación que deberá tenerse en cuenta para establecer la fecha de vencimiento.

Campeo 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 higiene, deshidratación, protección para el alimento, refrigeración o congelación, el vehículo debe poseer y mantener estas condiciones durante todo el tiempo que se realice el transporte.

Requisito: 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 aplican al alimento. Información sobre normatividad para alimentos y bebidas: <https://www.minsalud.gov.co/saludpublica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>