FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS OTROS

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: AGUA POTABLE MICROFILTRADA PARA CONSUMO HUMANO.....2
FICHA TÉCNICA: SAL PARA CONSUMO HUMANO.....4

PÚBLICA

FICHA TÉCNICA: AGUA POTABLE MICROFILTRADA PARA CONSUMO HUMANO

<table>
<tr><th>Nombre Comercial</th><th>AGUA POTABLE MICROFILTRADA PARA CONSUMO HUMANO</th></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>- Cumplir con la NTC 3525: Agua de bebida envasada.
- Cumplir con la Resolución 12186 del 20 de septiembre de 1991, Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.
- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda.
- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.
- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>- Agua potable tratada, envasada, microfiltrada, sellada, permeada por osmosis inversa y conservada por luz ultravioleta al empacar. Apta para consumo humano.
- El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión.
- No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto.
- Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua de bebida envasada, de acuerdo a la legislación vigente.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>VALOR MÁXIMO PERMITIDO</th></tr>
<tr><td>Color (unidades platino cobalto UPC)</td><td>15</td></tr>
<tr><td>Olor y sabor</td><td>Inobjetable</td></tr>
<tr><td>Turbiedad (unidades nefelométricas de turbiedad UNT)</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Sólidos totales disueltos (mg/l)</td><td>200</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>6.5. – 9.0</td></tr>
</table>
Valores tomados de la Resolución 12186 del 20 de septiembre de 1991.

Características microbiológicas
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>MÉTODO DE RECUENTO – conteo directo filtración por membrana</th></tr>
<tr><td>Recuento de Aerobios mesófilos (UFC/ml)</td><td><100ml</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes totales/ml</td><td>0 UFC/100 ml</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes fecales/ml</td><td>0 UFC/100 ml</td></tr>
<tr><td>Recuento de Pseudomona Aeruginosa (UFC/ml)</td><td>0 UFC/100 ml</td></tr>
</table>
El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</td></tr>
</table>

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	AGUA POTABLE MICROFILTRADA PARA CONSUMO HUMANO
Empaque y rotulado	**PRIMARIO:** - El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. - El empaque debe cumplir con la NTC 5023: Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. - El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205: Guía para plásticos. Sistema de codificación. - El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - 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.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje 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 disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	4 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 3 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en punto de entrega.
Presentación	Presentación 500 ó 600 ó 1000 ó 2000 c.c. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

COPIA

FICHA TÉCNICA: SAL PARA CONSUMO HUMANO

Nombre comercial	**SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO**
Calidad	- Debe cumplir con la NTC 1254. Sal para consumo humano. - Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996. En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
Requisitos generales	- La sal para consumo humano debe ser refinada o yodada. - La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. - La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas. - Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. – Color: blanco uniforme – Apariencia: cristalino, higroscópico. – Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:**

Requisitos	**Limites**	
	Mínimo	**Máximo**
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca.	99.00	-
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.	-	0.20
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100

<table>
<tr><td>Nombre comercial</td><td>SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>Contenido de sulfatos, expresado como $SO_4^{=}$, mg/kg</td><td></td><td>2800</td></tr>
<tr><td>Contenido de Mg, expresado como Mg^{+2}, mg/kg</td><td></td><td>800</td></tr>
<tr><td>Contenido de Ca, como Ca^{+2} mg/kg</td><td></td><td>1000</td></tr>
<tr><td>Otros insolubles en agua, mg/kg</td><td></td><td>1600</td></tr>
</table>
Contaminantes
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Limites</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Plomo, expresado como Pb, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr>
<tr><td>Arsénico, expresado como As, mg/kg</td><td>80.0</td><td>1</td></tr>
</table>
Granulometría, %
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisito</th><th colspan="2">Limites</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Pasa malla 20</td><td></td><td>80.00</td></tr>
<tr><td>Pasa malla 70</td><td></td><td>20</td></tr>
</table>
- El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas de los productos los certificados de las pruebas fisicoquímicas, y microbiológicas de un lote producido. Los certificados deberán tener fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.
</td></tr>
<tr><td>Empaque y Rotulado</td><td>PRIMARIO
- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.
- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.

SECUNDARIO
- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><td>Conservación, almacenamiento</td><td>- Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- 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.</td></tr>
</table>

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre comercial	SAL REFINADA – YODADA – FLUORIZADA. ALTA PUREZA. PARA CONSUMO HUMANO
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje 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 disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	500 gramos. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PÚBLICA