

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 1 de 31

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: ARROZ ELABORADO (BLANCO) PARA CONSUMO	2
FICHA TÉCNICA: AVENA EN HOJUELAS.....	4
FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA EMPACADA PARA ALMACENAR.....	6
FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO.....	8
FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CRACKER	10
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO MULTICEREAL.....	13
FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO LECHE.....	15
FICHA TÉCNICA: HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO	17
FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA.....	19
FICHA TÉCNICA: MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO.....	21
FICHA TÉCNICA: PAN EMPACADO.....	23
FICHA TÉCNICA: PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS	26
FICHA TÉCNICA: PASTAS ALIMENTICIAS.....	28
FICHA TÉCNICA: PONQUÉ EMPACADO SIN RELLENO	30

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 2 de 31

FICHA TÉCNICA: ARROZ ELABORADO (BLANCO) PARA CONSUMO

Nombre Comercial	ARROZ ELABORADO (BLANCO) PARA CONSUMO																														
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe corresponder a tipo 1 (arroz de grano largo) grado 2. - El arroz empacado no requiere ninguna autorización (Registro, Permiso o Notificación) sanitaria, para ser comercializado. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - 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 adicione. 																														
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Corresponde a la semilla elaborada de la planta <i>Oryza sativa</i>. - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente. - Producto natural sin conservantes. - Humedad menor al 14%. - Debe corresponder a tipo 1 (arroz de grano largo) grado 2. - Procesado en el País. 																														
Requisitos específicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="3" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">GRADO</th> <th rowspan="3" style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th> <th colspan="6">% Máximo en masa</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Granos dañados</th> <th rowspan="2">Granos yesados</th> <th rowspan="2">Granos rojos</th> <th rowspan="2">Granos partidos</th> <th rowspan="2">Tipos contraste</th> </tr> <tr> <th>Por calor</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>4</td> <td>1.5</td> <td>4.0</td> <td>11</td> <td>2</td> <td>12</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC671: 2001</p>							GRADO	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa						Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos contraste	Por calor	Total	2	4	1.5	4.0	11	2	12	6
GRADO	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa																													
		Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	Tipos contraste																								
		Por calor	Total																												
2	4	1.5	4.0	11	2	12	6																								
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polipropileno o Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido. - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - 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. 																														

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 3 de 31

Nombre Comercial	ARROZ ELABORADO (BLANCO) PARA CONSUMO
	<ul style="list-style-type: none">- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, 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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera realizar operaciones de manipulación, transporte, almacenamiento o distribución, debe contar con un empaque que garantice la protección y conservación del producto en estas operaciones.
Conservación y almacenamiento	- 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, 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.
Vida útil	Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del servicio.

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



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS

A25.G6.PP

16/10/2020

Versión 3

Página 4 de 31

FICHA TÉCNICA: AVENA EN HOJUELAS

Nombre Comercial	AVENA EN HOJUELAS																								
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente expedida por el INVIMA.- Si el producto es fortificado con adición de vitaminas o minerales, deberá contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																								
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies Avena Sativa L. o Avena Byzantina L.- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados o rancios. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.- Producto natural procesado, libre de aditivos.- Textura en hojuelas. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.																								
Requisitos Específicos	<p>La avena en grano debe cumplir con los requisitos contenidos en la NTC 2159: 2006:</p> <p>Requisitos para la avena en hojuelas</p> <table border="1"><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ácidos grasos libres en base seca (%)</td><td>-</td><td>8</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>11.5</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas (%)</td><td>-</td><td>2.1</td></tr><tr><td>Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)</td><td>-</td><td>3.2</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>6</td><td>10.5</td></tr><tr><td>Fibra cruda (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: NTC 2159: 2006</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8	Humedad (%)	-	11.5	Proteína (%)	10.5	-	Cenizas (%)	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2	Grasas (%)	6	10.5	Fibra cruda (%)	-	3
Requisitos	Mínimo	Máximo																							
Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8																							
Humedad (%)	-	11.5																							
Proteína (%)	10.5	-																							
Cenizas (%)	-	2.1																							
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2																							
Grasas (%)	6	10.5																							
Fibra cruda (%)	-	3																							

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

A25.G6.PP

16/10/2020

Versión 3

Página 5 de 31

Nombre Comercial	AVENA EN HOJUELAS																									
	<p>Requisitos microbiológicos para la avena en hojuelas</p> <table border="1"><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Recuento de E. Coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección e identificación de Salmonella en 25 g.</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/G)</td><td>3</td><td>1</td><td>5000</td><td>20000</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: NTC 2159: 2006 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <ul style="list-style-type: none">- La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.- El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb, NTC 2159: 2006.	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)	3	1	100	1000	Recuento de E. Coli (UFC/g)	3	0	<10	-	Detección e identificación de Salmonella en 25 g.	3	0	Ausente	-	Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/G)	3	1	5000	20000
Requisitos	n	c	m	M																						
Recuento de mohos y levaduras/(UFC/g)	3	1	100	1000																						
Recuento de E. Coli (UFC/g)	3	0	<10	-																						
Detección e identificación de Salmonella en 25 g.	3	0	Ausente	-																						
Recuento de bacterias aerobias mesófilas. (UFC/G)	3	1	5000	20000																						
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Polietileno de baja densidad calibre 1.5 o mayor, que resista la manipulación de acuerdo con el peso neto contenido.- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, 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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando se requiera realizar estas operaciones.																									
Conservación y almacenamiento	- 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, 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.																									
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 bodega.																									
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del servicio.																									

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 6 de 31

FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA EMPACADA PARA ALMACENAR

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA EMPACADA PARA ALMACENAR										
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 										
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción Física: Producto horneado, elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, sin relleno en su interior. - Ingredientes: Harina de trigo adicionada o no con otros farináceos, azúcares, grasa vegetal libre de isómeros trans (aceite de maíz, soya, girasol, margarina y/o mantequilla), sal y agua. Opcionalmente puede usarse la adición de Alimentos de Alto Valor Nutricional como la Bienestarina Más®. - Aditivos: Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, excepto la Tartrazina o Amarillo N° 5, la cual no está permitida. - Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - La harina de trigo con que se fabrica el producto debe cumplir con el Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. 										
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas*:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="background-color: #e0e0e0;">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2" style="background-color: #e0e0e0;">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #e0e0e0;">mínimo</th> <th style="background-color: #e0e0e0;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0;">Humedad, en %</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Fuente: NTC1241: 2007</p>			Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		mínimo	Máximo	Humedad, en %	-	10.0
Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno										
	mínimo	Máximo									
Humedad, en %	-	10.0									
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. 										

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 7 de 31

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA EMPACADA PARA ALMACENAR
	<ul style="list-style-type: none">- 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 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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- El empaque debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto cuando se requiera realizar estos procesos.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.
Vida útil	El producto debe contar con una vida útil de máximo 15 días después de su elaboración y deberá ser entregada con una vida útil de mínimo 10 días antes de su vencimiento.
Presentación	Comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destine.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 8 de 31

FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Este producto no requiere ningún tipo de autorización (Notificación, permiso o registro sanitarios) para su comercialización. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción Física: Producto horneado, elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, sin relleno en su interior. - Ingredientes: Harina de trigo adicionada o no con otros farináceos, azúcares, grasa vegetal libre de isómeros trans (aceite de maíz, soya, girasol, margarina y/o mantequilla), sal y agua. Opcionalmente puede usarse la adición de Alimentos de Alto Valor Nutricional como la Bienestarina Más®. - Aditivos: Emulsificante, leudante, saborizantes permitidos en alimentos infantiles, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, excepto la Tartrazina o Amarillo N° 5, la cual no está permitida. - Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - La harina de trigo con que se fabrica el producto debe cumplir con el Decreto 1944 de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente
Requisitos Específicos	<ul style="list-style-type: none"> - Sin presencia de materias extrañas. - Homogéneo, corteza de color uniforme. - Color y sabor agradable.
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando se requieran procesos de empaque individual se debe: - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - 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 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 9 de 31

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CASERA PARA CONSUMO INMEDIATO
	SECUNDARIO - Cuando se requieran procesos de empaque secundario el empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto cuando se requiera realizar estos procesos. - En caso que el empaque sea caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto cuando se requiera realizar estos procesos, que cumpla con la Resolución 834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.
Vida útil	La galleta casera debe ser para consumo inmediato.
Presentación	Comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destine.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 10 de 31

FICHA TECNICA: GALLETAS TIPO CRACKER

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CRACKER
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción Física: Producto caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua, otros ingredientes aptos para el consumo humano y aditivos permitidos en alimentos infantiles, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados. - Los aditivos utilizados deben cumplir con las Resoluciones 2606 de 2009, por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirlos aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional, 10593 de 1985 que regula el uso de colorantes, 4124, 4125 y 4126 de 1991 que regulan el uso de antioxidantes, conservantes y reguladores de pH respectivamente, y con la Resolución 11488 de 1984, por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan. No se permite el uso de tartrazina o amarillo N°5. - Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.

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

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CRACKER																																		
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas*:</p> <table border="1" data-bbox="537 436 1268 627"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5.6</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td>3.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>10.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC1241: 2007</p>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		mínimo	Máximo	pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5	Proteína % en fracción en base seca	3.0	-	Humedad, en %	-	10.0																				
	Requisitos en 100 g de muestra		Galletas sin relleno																																
		mínimo	Máximo																																
	pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5																																
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-																																	
Humedad, en %	-	10.0																																	
<p>Características microbiológicas:</p> <table border="1" data-bbox="435 716 1373 972"> <thead> <tr> <th>Microorganismos*</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g</td> <td>3</td> <td>1.000</td> <td>5.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UCF /g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC1241: 2007 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>	Microorganismos*	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g	3	1.000	5.000	1	Recuento de coliformes en placa, UCF /g	3	<10	10	1	Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1
Microorganismos*	n	m	M	c																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g	3	1.000	5.000	1																															
Recuento de coliformes en placa, UCF /g	3	<10	10	1																															
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0																															
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1																															
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0																															
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1																															
<p>Características Nutricionales</p> <table border="1" data-bbox="516 1157 1291 1379"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">NUTRIENTE</th> <th colspan="2">APORTE MÍNIMO</th> </tr> <tr> <th>Porción de 14 g</th> <th>Porción de 30 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td>Kilocalorías</td> <td>65</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Gramos</td> <td>1.2</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>Gramos</td> <td>2.4</td> <td>5.2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>Gramos</td> <td>9.5</td> <td>20.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Tabla de composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018</p>	NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO		Porción de 14 g	Porción de 30 g	Calorías	Kilocalorías	65	140	Proteína	Gramos	1.2	2.5	Grasas	Gramos	2.4	5.2	Carbohidratos	Gramos	9.5	20.5													
NUTRIENTE			APORTE MÍNIMO																																
		Porción de 14 g	Porción de 30 g																																
Calorías	Kilocalorías	65	140																																
Proteína	Gramos	1.2	2.5																																
Grasas	Gramos	2.4	5.2																																
Carbohidratos	Gramos	9.5	20.5																																
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - 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. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. 																																		



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 12 de
31

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO CRACKER
	SECUNDARIO - Cuando se requiera para realizar procesos logísticos de almacenamiento, transporte y distribución, el empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.
Vida útil	El producto debe ser entregado a los puntos de atención con un mínimo de 120 días de vida útil residual.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con el servicio a atender.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 13 de 31

FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO MULTICEREAL

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO MULTICEREAL															
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 															
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción Física: Producto caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor dulce fabricada a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo, avena y maíz, miel o azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneado posteriores a la fermentación con leudantes autorizados. - Los aditivos utilizados deben cumplir con las Resoluciones 2606 de 2009, por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirlos aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional, 10593 de 1985 que regula el uso de colorantes, 4124, 4125 y 4126 de 1991 que regulan el uso de antioxidantes, conservantes y reguladores de pH respectivamente, y con la Resolución 11488 de 1984, por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan. No se permite el uso de tartrazina o amarillo N°5. - Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. - El producto debe estar libre de presencia de plagas. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente. 															
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas*:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="background-color: #d3d3d3;">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2" style="background-color: #d3d3d3;">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">mínimo</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td style="text-align: center;">5.6</td> <td style="text-align: center;">9.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en base seca</td> <td style="text-align: center;">3.0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: NTC1241: 2007</p>		Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		mínimo	Máximo	pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5	Proteína % en fracción en base seca	3.0	-	Humedad, en %	-	10.0
Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno															
	mínimo	Máximo														
pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5														
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-														
Humedad, en %	-	10.0														

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

A25.G6.PP

16/10/2020

Versión 3

Página 14 de
31

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO MULTICEREAL																																			
	<p>Características microbiológicas:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Microorganismos*</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1.000</td> <td style="text-align: center;">5.000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UCF /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC1241: 2007 n = Número de muestras que se van a examinar. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>	Microorganismos*	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g	3	1.000	5.000	1	Recuento de coliformes en placa, UCF /g	3	<10	10	1	Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1
Microorganismos*	n	m	M	c																																
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g	3	1.000	5.000	1																																
Recuento de coliformes en placa, UCF /g	3	<10	10	1																																
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1																																
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1																																
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - 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. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando se requiera para realizar procesos logísticos de almacenamiento, transporte y distribución, el empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto. 																																			
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione.																																			
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 adicione.																																			
Vida útil	El producto debe ser entregado a los puntos de atención con un mínimo de 120 días de vida útil residual.																																			
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con el servicio a atender.																																			

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



FICHA TÉCNICA: GALLETAS TIPO LECHE

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO LECHE														
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario o Permiso Sanitario. 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).														
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Descripción Física: Producto horneado. Elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcar, azúcar invertido, almidón de maíz, suero de leche, leche en polvo, emulsificante.- Los aditivos utilizados deben cumplir con las Resoluciones 2606 de 2009, por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplirlos aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional, 10593 de 1985 que regula el uso de colorantes, 4124, 4125 y 4126 de 1991 que regulan el uso de antioxidantes, conservantes y reguladores de pH respectivamente, y con la Resolución 11488 de 1984, por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético y demás normas que las complementen, modifiquen o sustituyan.- Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.- El producto debe estar libre de presencia de plagas.- Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.														
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas*:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th><th colspan="2">Galletas sin relleno</th></tr><tr><th>mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH en solución acuosa al 10%</td><td>5.6</td><td>9.5</td></tr><tr><td>Proteína % en fracción en base seca</td><td>3.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>-</td><td>10.0</td></tr></tbody></table> <p style="text-align: center;">Fuente: NTC1241: 2007</p>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		mínimo	Máximo	pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5	Proteína % en fracción en base seca	3.0	-	Humedad, en %	-	10.0
Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno														
	mínimo	Máximo													
pH en solución acuosa al 10%	5.6	9.5													
Proteína % en fracción en base seca	3.0	-													
Humedad, en %	-	10.0													

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

A25.G6.PP

16/10/2020

Versión 3

Página 16 de
31

Nombre Comercial	GALLETAS TIPO LECHE																																			
	<p>Características microbiológicas:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Microorganismos*</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>5.000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes en placa, UCF /g</td><td>3</td><td><10</td><td>10</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: NTC1241: 2007 n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>	Microorganismos*	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g	3	1.000	5.000	1	Recuento de coliformes en placa, UCF /g	3	<10	10	1	Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1	Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1
Microorganismos*	n	m	M	c																																
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UCF/g	3	1.000	5.000	1																																
Recuento de coliformes en placa, UCF /g	3	<10	10	1																																
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa positiva UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	50	500	1																																
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento de Bacillus cereus, , UCF /g	3	10	100	1																																
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- El empaque no requiere contener información nutricional pero, en caso de contenerla, de contener grasas saturadas o grasas trans o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, "Rotulado y etiquetado nutricional" y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Igualmente, si contiene grasas saturadas o trans, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.- Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera para realizar procesos logísticos de almacenamiento, transporte y distribución, el empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto.																																			
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																																			
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.																																			
Vida útil	El producto debe ser entregado a los puntos de atención con un mínimo de 120 días de vida útil residual.																																			
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con el servicio a atender.																																			

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 17 de 31

FICHA TÉCNICA: HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO																																																										
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe contar con Notificación Sanitaria expedida por el INVIMA. - Si el producto contiene aditivos, deberá contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																																																										
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños. - No debe contener pelos o excretas de roedores, insectos vivos o muertos, ni fragmentos de estos. - Podrá contener los aditivos permitidos en la legislación nacional vigente y en caso de tenerlos, deberán ser declarados en el empaque. 																																																										
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">13.0</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en base seca % masa</td> <td style="text-align: center;">6.0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa en base seca</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">2.3</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1.2</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td style="text-align: center;">4.5</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: NTC 3594: 2014</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITOS</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli UFC/ g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">2000</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	Mínimo	Máximo			Humedad en % masa	-	13.0			Proteína (N x 6,25), en base seca % masa	6.0	-			Grasas en % masa en base seca	-	2.3			Cenizas en % masa	-	1.2			Índice de absorción a 25°C	4.5	-			REQUISITOS	n	c	m	M	Recuento de Escherichia coli UFC/ g	3	0	<10	-	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g	3	0	<100	-	Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	1	100	-	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000
Requisitos	Mínimo	Máximo																																																									
Humedad en % masa	-	13.0																																																									
Proteína (N x 6,25), en base seca % masa	6.0	-																																																									
Grasas en % masa en base seca	-	2.3																																																									
Cenizas en % masa	-	1.2																																																									
Índice de absorción a 25°C	4.5	-																																																									
REQUISITOS	n	c	m	M																																																							
Recuento de Escherichia coli UFC/ g	3	0	<10	-																																																							
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/ g	3	0	<100	-																																																							
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	1	100	-																																																							
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	1000	2000																																																							

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 18 de
31

Nombre Comercial	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO				
	Detección de Salmonella/ 25g	3	0	Ausente	-
	Fuente: NTC 3594: 2014 n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.				
Empaque y Rotulado	PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- El empaque no requiere contener información nutricional pero, en caso de contenerla, de contener grasas saturadas o grasas trans, de tener aditivos adicionados o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, "Rotulado y etiquetado nutricional" y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. Igualmente, si contiene grasas saturadas o trans, deberá cumplir con la Resolución 2508 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera para realizar procesos logísticos de almacenamiento, transporte y distribución, el empaque secundario debe ser adecuado para garantizar la protección y conservación del producto.				
Conservación y almacenamiento	- 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, 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.				
Vida útil	El producto debe contar con mínimo 10 meses de vida útil residual a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.				
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio en que será utilizado el producto.				

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



FICHA TÉCNICA: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Nombre Comercial	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA																		
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- La harina de trigo debe ser fortificada con los micronutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre de 1996, expedido por el Ministerio de Salud.- Contar con Registro Sanitario expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común, <i>Triticum Aestivum</i> L. o con trigo ramificado, <i>Triticum Compactum</i> Host., o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.- Olor y color propio.- Ausencia de sustancias toxinas y adulterantes.- Ausencia de conservantes.- Libre de residuos de plaguicidas e impurezas,- Ausencia de insectos vivos y/o muertos, ni fragmentos de estos, pelos y/o excretas de roedor. Los micronutrientes deberán ser adicionados en forma de una premezcla para facilitar el proceso de adición de los micronutrientes a la harina.																		
Requisitos Específicos	<p>Requisitos fisicoquímicos de la harina de trigo</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"><thead><tr><th style="text-align: center;">Característica</th><th style="text-align: center;">Límite (%)</th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;">Humedad en fracción en masa %</td><td style="text-align: center;">(Máximo) 14.5</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Proteína en fracción de masa en base seca %</td><td style="text-align: center;">(Mínimo) 7.0</td></tr></tbody></table> <p style="text-align: center;">Fuente: NTC 267: 2017</p> <p>Cantidad mínima adicionada o añadida de micronutrientes por kg de harina de trigo</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"><thead><tr><th style="text-align: center;">Micronutrientes</th><th style="text-align: center;">mg/kg</th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;">Vitamina B₁ o Tiamina</td><td style="text-align: center;">6</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Vitamina B₂ o Riboflavina</td><td style="text-align: center;">4</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Niacina</td><td style="text-align: center;">55</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Ácido Fólico o Folato</td><td style="text-align: center;">1.54</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Hierro</td><td style="text-align: center;">44</td></tr></tbody></table>	Característica	Límite (%)	Humedad en fracción en masa %	(Máximo) 14.5	Proteína en fracción de masa en base seca %	(Mínimo) 7.0	Micronutrientes	mg/kg	Vitamina B ₁ o Tiamina	6	Vitamina B ₂ o Riboflavina	4	Niacina	55	Ácido Fólico o Folato	1.54	Hierro	44
Característica	Límite (%)																		
Humedad en fracción en masa %	(Máximo) 14.5																		
Proteína en fracción de masa en base seca %	(Mínimo) 7.0																		
Micronutrientes	mg/kg																		
Vitamina B ₁ o Tiamina	6																		
Vitamina B ₂ o Riboflavina	4																		
Niacina	55																		
Ácido Fólico o Folato	1.54																		
Hierro	44																		

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

A25.G6.PP

16/10/2020

Versión 3

Página 20 de
31

Nombre Comercial	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA			
	Calcio (opcional)	1280		
	Fuente: Decreto 1944 de 1996			
	Requisitos microbiológicos para la harina de trigo			
	Microorganismos	n	C	m
	Recuento de Aerobios mesófilos UFC/g	5	2	200000
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	0	<10
	Detección de Salmonella /25 g	5	0	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	2	3000
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	5	2	500
	Fuente: NTC 267: 2017			
	n = Número de muestras que se van a examinar.			
	m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.			
	M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.			
	c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.			
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 materias primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. 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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando sea requerido. 			
Conservación y almacenamiento	- 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, 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.			
Vida útil	El producto debe contar con mínimo 10 meses de vida útil residual a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.			
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio en que será utilizado el producto.			

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



FICHA TÉCNICA: MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO (Maíz en grano, maíz pira y maíz porva)																																							
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- El maíz seco empacado no requiere de ningún tipo de autorización de comercialización (Notificación, Permiso o Registro Sanitarios).- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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.																																							
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Se denomina maíz en grano al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro "Zea mayz indentata L" y dentado "Zea mayz indurata L" o sus híbridos podrá presentarse un grano de color amarillo.- El maíz en grano debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. No debe contener residuos tóxicos.- Características organolépticas: Color: amarillo, Olor: propio del producto.- Los granos de maíz pueden ser:<ul style="list-style-type: none">Duros: de consistencia dura y apariencia translúcida o vítrea.Blandos: consistencia blanda y apariencia opaca, por ejemplo el maíz ceroso.Semiduros: consistencia porosa y apariencia opaca.- Aplica para maíz en grano, maíz pira y maíz porva.																																							
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas para grano de maíz grado 1</p> <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">Parámetros</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad en fracción de masa (%)</td><td>-</td><td>15</td></tr><tr><td>Proteína en fracción de masa (%)</td><td>7.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Granos dañados, en fracción de masa (%)</td><td>-</td><td>3.0</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: NTC366: 2015</p> <p>Requisitos microbiológicos del maíz en grano</p> <table border="1"><thead><tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>C</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>250000</td><td>350000</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5000</td><td>8000</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>, UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: NTC366: 2015</p> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.</p>	REQUISITO	Parámetros		Mínimo	Máximo	Humedad en fracción de masa (%)	-	15	Proteína en fracción de masa (%)	7.0	-	Granos dañados, en fracción de masa (%)	-	3.0	Microorganismo	n	C	m	M	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	5	2	250000	350000	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10	-	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	5000	8000	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> , UFC/g	5	0	<100	-
REQUISITO	Parámetros																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Humedad en fracción de masa (%)	-	15																																						
Proteína en fracción de masa (%)	7.0	-																																						
Granos dañados, en fracción de masa (%)	-	3.0																																						
Microorganismo	n	C	m	M																																				
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	5	2	250000	350000																																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	<10	-																																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	5000	8000																																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> , UFC/g	5	0	<100	-																																				

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 22 de 31

Nombre Comercial	MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO HUMANO (Maíz en grano, maíz pira y maíz porva)	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</td> </tr> </table> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social. El límite máximo de aflatoxinas (suma de B₁, B₂, G₁ y G₂) es de 20,0 µg/kg.</p>	c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.		
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - 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. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando sea requerido. 	
Conservación y almacenamiento	<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. 	
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. 	
Vida útil	<p>El producto debe contar con mínimo 10 meses de vida útil residual a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</p>	
Presentación	<p>Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio en que será utilizado el producto.</p>	

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 23 de 31

FICHA TÉCNICA: PAN EMPACADO

Nombre Comercial	PAN EMPACADO
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos panificados empacados requieren contar con Notificación Sanitaria Vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Pan: Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. - Pan integral: producto definido en el párrafo anterior y elaborado a partir de harina integral de trigo. - Producto hojaldrado: producto definido (ver pan) y presenta una estructura de capas finas sobrepuestas, y cuyo contenido mínimo de grasa es 20 g por 100 g de harina. - La presente ficha técnica aplica para todos los tipos de pan: de sal, de dulce, según su sabor y blandos de corteza crujiente, tostados, hojaldrados e integrales o con fibra, según su textura, No aplica para los panes que contienen quesos, carnes o derivados cárnicos. - La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud. Los aditivos en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente y deben ser declarados en el empaque. No se permite el uso de tartrazina o amarillo N°5.- Color uniforme dorado, la corteza no debe presentar ampollas y no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - La miga debe ser elástica (salvo el pan tostado en el que debe ser crujiente), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. - Aroma y sabor deben ser característicos a su formulación. - Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables. - La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación.

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

Nombre Comercial	PAN EMPACADO																																																																																			
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas para el pan:</p> <table border="1" data-bbox="415 436 1398 722"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Pan de un solo horneado (Panes blandos)</th> <th colspan="2">Pan de dos horneados (Tostados)</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>20,0</td> <td>40,0</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6,0</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca %</td> <td>9,0</td> <td>-</td> <td>9,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda en base seca %¹</td> <td>6,0</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción en masa %²</td> <td>20,0</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa %³</td> <td>-</td> <td>3,5</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ Aplica al pan integral ² Aplica a productos hojaldrados ³ Aplica al pan integral</p> <p>Fuente: NTC1363: 2017</p> <p>El contenido de sal debe ajustarse a los planes de reducción de sal propuestos en la legislación nacional vigente.</p> <p>Requisitos microbiológicos del pan.</p> <table border="1" data-bbox="467 957 1354 1192"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito Microbiológico</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5000</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Stahylococcus aereus</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella, UFC/25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Fuente: NTC1363: 2017</p> <p>Requisitos de contaminantes</p> <table border="1" data-bbox="516 1476 1325 1604"> <thead> <tr> <th colspan="2">Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</th> </tr> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Limite máximo en µg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol (DON)</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>50,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: NTC1363: 2017</p>	Requisitos	Pan de un solo horneado (Panes blandos)		Pan de dos horneados (Tostados)		Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Humedad %	20,0	40,0	-	10,0	pH	4,8	6,0	-	-	Proteínas en base seca %	9,0	-	9,0	-	Fibra cruda en base seca % ¹	6,0	-	-	-	Grasa, en fracción en masa % ²	20,0	-	-	-	Grasa en fracción en masa % ³	-	3,5	-	-	Requisito Microbiológico	Limite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	5000	10000	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Stahylococcus aereus</i> , UFC/g	5	0	<100	-	Detección de Salmonella, UFC/25 g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	5	2	10	100	Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan		Micotoxinas	Limite máximo en µg/kg	Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4,0	Deoxinivalenol (DON)	500	Zearalenona	50,0
	Requisitos		Pan de un solo horneado (Panes blandos)		Pan de dos horneados (Tostados)																																																																															
Mínimo		Máximo	Mínimo	Máximo																																																																																
Humedad %	20,0	40,0	-	10,0																																																																																
pH	4,8	6,0	-	-																																																																																
Proteínas en base seca %	9,0	-	9,0	-																																																																																
Fibra cruda en base seca % ¹	6,0	-	-	-																																																																																
Grasa, en fracción en masa % ²	20,0	-	-	-																																																																																
Grasa en fracción en masa % ³	-	3,5	-	-																																																																																
Requisito Microbiológico	Limite por g																																																																																			
	n	c	m	M																																																																																
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	5000	10000																																																																																
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	100	200																																																																																
Recuento de <i>Stahylococcus aereus</i> , UFC/g	5	0	<100	-																																																																																
Detección de Salmonella, UFC/25 g	5	0	Ausencia	-																																																																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	5	2	10	100																																																																																
Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan																																																																																				
Micotoxinas	Limite máximo en µg/kg																																																																																			
Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4,0																																																																																			
Deoxinivalenol (DON)	500																																																																																			
Zearalenona	50,0																																																																																			
Empaque Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <p>- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.</p>																																																																																			



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 25 de
31

Nombre Comercial	PAN EMPACADO
	<ul style="list-style-type: none">- 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.- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, "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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando estas operaciones sean requeridas.
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.
Vida útil	El pan empacado debe tener vida útil de mínimo 15 días contados a partir de la fecha de entrega a los beneficiarios.
Presentación	Presentación de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada servicio.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 26 de 31

FICHA TÉCNICA: PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS

Nombre Comercial	PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - El pan para consumo inmediato no requiere de autorización de comercialización (Notificación, Permiso o Registro Sanitario). - El pan para consumo en 24 horas debe ser adquirido en establecimientos que lo fabriquen y que cuenten con concepto sanitario favorable. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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.
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Pan: Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. - Pan integral: producto definido en el párrafo anterior y elaborado a partir de harina integral de trigo (NTC 5945). - Producto hojaldrado: producto definido (ver pan) y presenta una estructura de capas finas sobrepuestas, y cuyo contenido mínimo de grasa es 20 g por 100 g de harina. - La presente ficha técnica aplica para todos los tipos de pan: de sal, de dulce, según su sabor y blandos de corteza crujiente, tostados, hojaldrados e integrales o con fibra, según su textura, No aplica para los panes que contienen quesos, carnes o derivados cárnicos. - La harina de trigo con que se elabora debe cumplir con la fortificación en las cantidades reglamentadas por el decreto 1944 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud - La corteza debe tener color uniforme, dorado, no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - La miga debe ser elástica (salvo para los tostados), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. - Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación. - Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables. - La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación.
Requisitos Específicos	<p>Sin presencia de materias extrañas. Miga elástica y porosa, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable.</p>
Empaque Rotulado y	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El pan para consumo en menos de 24 horas no requiere de empaque primario y no está sujeto a normas de rotulado. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para su transporte, el pan puede empacarse en bolsas que cumplan con la Resolución 683 de 2012 en la que se establece el reglamento general que deben cumplir los materiales u objetos que entren en contacto con los alimentos: si se usan empaques celulósicos (bolsa de papel), estas deben cumplir con la Resolución 834

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A25.G6.PP

16/10/2020

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y
DERIVADOS**

Versión 3

Página 27 de
31

Nombre Comercial	PAN PARA CONSUMO EN 24 HORAS
	de 2013 y en caso de bolsas plásticas, cumplir con la Resolución 4142 de 2012 y 668 de 28 abril de 2016 Por la cual se reglamenta el uso racional de bolsas plásticas.
Conservación y almacenamiento	- 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. El consumo de este pan deberá realizarse dentro de las 24 horas siguientes a su producción.
Transporte	- Si se requiere, 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.
Vida útil	El pan deberá ser consumido por los beneficiarios dentro de las 24 horas siguientes a su elaboración.
Presentación	Presentación de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada servicio.

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 28 de 31

FICHA TÉCNICA: PASTAS ALIMENTICIAS

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTICIAS																														
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - El producto debe contar con Permiso Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos localmente, que se consuman en el Departamento de San Andrés y Providencia, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																														
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo (<i>Triticum durum</i>). Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro (sulfato ferroso), vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina, en cumplimiento al Decreto 1944 de 1996. - Adicionalmente la pasta puede contener sal, huevo u otros ingredientes. - Puede corresponder a cualquiera de los tipos de pasta, larga, media o corta relacionados en el artículo 2° de la Resolución 4393 de 1991. - Color amarillo. - Consistencia: Dura. - Olor y sabor: propios del producto. - La presente ficha técnica no aplica para pastas alimenticias rellenas o frescas. - Los aditivos para su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente y deben ser declarados en el empaque. - Únicamente se permite adicionar a las pastas alimenticias los colorantes naturales mencionados en la Resolución No. 10593 de 1985. 																														
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas de las pastas alimenticias secas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td style="text-align: center;">----</td> <td style="text-align: center;">13.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td style="text-align: center;">----</td> <td style="text-align: center;">1,2</td> </tr> <tr> <td>Proteína %, fracción de masa en base seca</td> <td style="text-align: center;">10.5</td> <td style="text-align: center;">----</td> </tr> <tr> <td>Acidez %, expresada en ácido láctico</td> <td></td> <td style="text-align: center;">0,45</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: NTC 1055: 2014</p> <p>Características microbiológicas para pastas alimenticias secas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Microorganismos</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	----	13.0	Cenizas %	----	1,2	Proteína %, fracción de masa en base seca	10.5	----	Acidez %, expresada en ácido láctico		0,45	Microorganismos	n	m	M	C	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	200	1
Requisito	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	----	13.0																													
Cenizas %	----	1,2																													
Proteína %, fracción de masa en base seca	10.5	----																													
Acidez %, expresada en ácido láctico		0,45																													
Microorganismos	n	m	M	C																											
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																											
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	200	1																											

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

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTICIAS																
	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	4000	5000	1												
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	<100	-	0												
	<p><i>Fuente:</i> NTC 1055: 2014</p> <p><i>n</i> = Número de muestras que se van a examinar.</p> <p><i>m</i> = Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso.</p> <p><i>M</i> = Valor por encima del cual se rechaza el lote.</p> <p><i>c</i> = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre <i>m</i> y <i>M</i>.</p>																
	<p>Requisitos de contaminantes</p>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Límites máximos permitidos de micotoxinas</th> </tr> <tr> <th>Micotoxinas</th> <th>Límite máximo en µg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Deoxinivalenol (DON)</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>Zearalenona</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Ocratoxina A</td> <td>3,0</td> </tr> </tbody> </table>					Límites máximos permitidos de micotoxinas		Micotoxinas	Límite máximo en µg/kg	Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4,0	Deoxinivalenol (DON)	750	Zearalenona	20	Ocratoxina A	3,0
Límites máximos permitidos de micotoxinas																	
Micotoxinas	Límite máximo en µg/kg																
Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4,0																
Deoxinivalenol (DON)	750																
Zearalenona	20																
Ocratoxina A	3,0																
	<p><i>Fuente:</i> NTC 1055: 2014</p>																
<p>Empaque y Rotulado</p>	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - 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. El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, 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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando sea requerido, este empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. 																
<p>Conservación y almacenamiento</p>	<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. 																
<p>Transporte</p>	<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. 																
<p>Vida útil</p>	<p>Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.</p>																
<p>Presentación</p>	<p>Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del servicio al que está destinado el producto.</p>																



FICHA TÉCNICA: PONQUÉ EMPACADO SIN RELLENO

Nombre Comercial	PONQUÉ EMPACADO SIN RELLENO																																						
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - El ponqué empacado requiere contar con Notificación Sanitaria Vigente, expedida por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																																						
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción física: Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, almidón, azúcar, agente leudante, sal y otros ingredientes. Puede ser moldeado en capacillos o moldes de mayor tamaño para luego ser cortados. - Los aditivos para su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente y deben ser declarados en el empaque. - Sabor característico, consistencia suave y esponjosa, color acorde con la formulación y apariencia fresca. - Color uniforme o con vetas. - Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores objetables. - El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. 																																						
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad, en %m/m*</td> <td style="text-align: center;">25</td> </tr> </tbody> </table> <p>*De acuerdo con lo datos promedio de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos –TCAC 2018.</p> <p>Características microbiológicas:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Requisito Microbiológico</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Limite por g</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">5000</td> <td style="text-align: center;">10000</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de <i>Stahylococcus aureus</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Detección de Salmonella, UFC/25 g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.</p>	REQUISITO	Máximo	Humedad, en %m/m*	25	Requisito Microbiológico	Limite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	5000	10000	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Stahylococcus aureus</i> , UFC/g	5	0	<100	-	Detección de Salmonella, UFC/25 g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	5	2	10	100
REQUISITO	Máximo																																						
Humedad, en %m/m*	25																																						
Requisito Microbiológico	Limite por g																																						
	n	c	m	M																																			
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	2	5000	10000																																			
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	2	100	200																																			
Recuento de <i>Stahylococcus aureus</i> , UFC/g	5	0	<100	-																																			
Detección de Salmonella, UFC/25 g	5	0	Ausencia	-																																			
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	5	2	10	100																																			

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A25.G6.PP	16/10/2020
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Versión 3	Página 31 de 31

Nombre Comercial	PONQUÉ EMPACADO SIN RELLENO
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. </div> <p>Fuente: NTC 1363: 2017</p>
Empaque Rotulado y	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano - 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. - El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, "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. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, cuando estas operaciones sean requeridas.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
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.
Vida útil	Mínimo 20 días una vez recibido en los puntos de entrega.
Presentación	Presentación comercial en empaque individual con un contenido neto acorde con los requerimientos del servicio al que se destina el producto.

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