

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS OTROS	A31.G6.PP	31/03/2020
		Versión 2	Página 1 de 5

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
OTROS**

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: AGUA POTABLE TRATADA PARA CONSUMO HUMANO 2

FICHA TÉCNICA: SAL PARA CONSUMO HUMANO 4

PÚBLICA

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

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**
**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
OTROS**

A31.G6.PP

31/03/2020

Versión 2

Página 2 de 5

FICHA TÉCNICA: AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO																						
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Cumplir con la Resolución 12186 del 20 de septiembre de 1991, Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.- EL agua potable envasada debe 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 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">- Agua potable tratada y envasada, la cual ha sido sometida a los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, microfiltración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización u otros que sean aprobados expresamente por el Ministerio de Salud.- El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión.- No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto.- Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua de bebida envasada, de acuerdo a la legislación vigente.																						
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"><thead><tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>VALOR MÁXIMO PERMITIDO*</th></tr></thead><tbody><tr><td>Color (unidades platino cobalto UPC)</td><td>15</td></tr><tr><td>Olor y sabor</td><td>Inobjetable</td></tr><tr><td>Turbiedad (unidades nefelométricas de turbiedad UNT)</td><td>2</td></tr><tr><td>Sólidos totales disueltos (mg/l)</td><td>200</td></tr><tr><td>pH</td><td>6.5. – 9.0</td></tr><tr><td>Cloruros (Como Cl-3)</td><td>250 □g/l</td></tr><tr><td>Dureza total (como CaCO)</td><td>150 □g/l</td></tr><tr><td>Cloro residual libre (si se ha aplicado cloración)</td><td>Mínimo 0,5mg/l y máximo 1,0mg/l</td></tr><tr><td>Cloro total (si se ha aplicado cloración)</td><td>Mínimo 0.6 mg/l y máximo 1.2mg/l</td></tr><tr><td>Ozono (si se ha desinfectado por ozonización)</td><td>Mínimo 0.2mg/l y máximo 0.5mg/l</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 12186 de 1991</p> <p>El producto debe cumplir con los límites máximos permitidos de metales, sustancias activas, plaguicidas y radiactividad establecidos en la normatividad legal vigente.</p>	CARACTERÍSTICA	VALOR MÁXIMO PERMITIDO*	Color (unidades platino cobalto UPC)	15	Olor y sabor	Inobjetable	Turbiedad (unidades nefelométricas de turbiedad UNT)	2	Sólidos totales disueltos (mg/l)	200	pH	6.5. – 9.0	Cloruros (Como Cl-3)	250 □g/l	Dureza total (como CaCO)	150 □g/l	Cloro residual libre (si se ha aplicado cloración)	Mínimo 0,5mg/l y máximo 1,0mg/l	Cloro total (si se ha aplicado cloración)	Mínimo 0.6 mg/l y máximo 1.2mg/l	Ozono (si se ha desinfectado por ozonización)	Mínimo 0.2mg/l y máximo 0.5mg/l
CARACTERÍSTICA	VALOR MÁXIMO PERMITIDO*																						
Color (unidades platino cobalto UPC)	15																						
Olor y sabor	Inobjetable																						
Turbiedad (unidades nefelométricas de turbiedad UNT)	2																						
Sólidos totales disueltos (mg/l)	200																						
pH	6.5. – 9.0																						
Cloruros (Como Cl-3)	250 □g/l																						
Dureza total (como CaCO)	150 □g/l																						
Cloro residual libre (si se ha aplicado cloración)	Mínimo 0,5mg/l y máximo 1,0mg/l																						
Cloro total (si se ha aplicado cloración)	Mínimo 0.6 mg/l y máximo 1.2mg/l																						
Ozono (si se ha desinfectado por ozonización)	Mínimo 0.2mg/l y máximo 0.5mg/l																						

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**
**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
OTROS**

A31.G6.PP

31/03/2020

Versión 2

Página 3 de 5

Nombre Comercial	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA PARA CONSUMO HUMANO																				
	<p>Características microbiológicas:</p> <table border="1"><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP Coliformes totales</td><td>3</td><td>0</td><td><2/100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales</td><td>3</td><td>0</td><td><2/100ml</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP Pseudomona aeruginosa</td><td>3</td><td>0</td><td><2/100ml</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 12186 de 1991 Donde: n = Número de muestras a examinar. m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. c= número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Recuento de mesófilos: Menos de 100 UFC/ml sobre muestras tomadas al momento del envase y analizadas dentro de las 12 horas siguientes.</p>	REQUISITO	N	m	M	c	NMP Coliformes totales	3	0	<2/100ml	0	NMP Coliformes fecales	3	0	<2/100ml	0	NMP Pseudomona aeruginosa	3	0	<2/100ml	0
REQUISITO	N	m	M	c																	
NMP Coliformes totales	3	0	<2/100ml	0																	
NMP Coliformes fecales	3	0	<2/100ml	0																	
NMP Pseudomona aeruginosa	3	0	<2/100ml	0																	
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El agua de bebida envasada se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento.- El material de empaque debe corresponder a uno de los permitidos por la Resolución 12186 de 1991, que cumplan con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano y según aplique, con las Resoluciones 4143 de 2012 o 0835 de 2013, que regulan la misma materia en forma específica para materiales plásticos y elastoméricos o para cerámica y vidrio respectivamente.- El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase.- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <p>- Cuando sea requerido de acuerdo con las necesidades del servicio para el cual sea adquirido el producto, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p>																				
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.- 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	4 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 3 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en punto de entrega.																				
Presentación	Presentación comercial, acorde con las necesidades del servicio para el cual se adquiera el producto.																				

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
OTROS**

A31.G6.PP

31/03/2020

Versión 2

Página 4 de 5

FICHA TÉCNICA: SAL PARA CONSUMO HUMANO

Nombre comercial	SAL PARA CONSUMO HUMANO																													
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con el Decreto 547 de 1996, y las modificaciones de los artículos 23 y 24 por el Decreto 698 de 1998. El producto debe 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 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"> - La sal para consumo humano es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de yoduros y fluoruros respectivamente y un deshidratante, antiaglomerante o anticompactante en cantidades permitidas. - Grano blanco enriquecido con yodo y flúor de acuerdo a la normatividad vigente. - La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. - Debe estar exenta de sabores y olores extraños. - No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales. - Color: blanco uniforme - Apariencia: cristalina, higroscópica. - Textura finamente granulada - No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya. 																													
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Límites</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca.</td> <td align="center">99.00</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.</td> <td align="center">-</td> <td align="center">0.20</td> </tr> <tr> <td>Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.</td> <td align="center">180</td> <td align="center">220</td> </tr> <tr> <td>Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.</td> <td align="center">50</td> <td align="center">100</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sulfatos, expresado como SO₄⁼, mg/kg</td> <td></td> <td align="center">2800</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Mg, expresado como Mg⁺², mg/kg</td> <td></td> <td align="center">800</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Ca, como Ca⁺² mg/kg</td> <td></td> <td align="center">1000</td> </tr> <tr> <td>Otros insolubles en agua, mg/kg</td> <td></td> <td align="center">1600</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Decreto 547 de 1996</p>	Requisitos	Límites		Mínimo	Máximo	Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca.	99.00	-	Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.	-	0.20	Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220	Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100	Contenido de sulfatos, expresado como SO ₄ ⁼ , mg/kg		2800	Contenido de Mg, expresado como Mg ⁺² , mg/kg		800	Contenido de Ca, como Ca ⁺² mg/kg		1000	Otros insolubles en agua, mg/kg		1600
Requisitos	Límites																													
	Mínimo	Máximo																												
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca.	99.00	-																												
Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % m/m.	-	0.20																												
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg.	180	220																												
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg.	50	100																												
Contenido de sulfatos, expresado como SO ₄ ⁼ , mg/kg		2800																												
Contenido de Mg, expresado como Mg ⁺² , mg/kg		800																												
Contenido de Ca, como Ca ⁺² mg/kg		1000																												
Otros insolubles en agua, mg/kg		1600																												

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**
**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
OTROS**

A31.G6.PP

31/03/2020

Versión 2

Página 5 de 5

Nombre comercial	SAL PARA CONSUMO HUMANO																						
	Contaminantes <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Límites</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo, expresado como Pb, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As, mg/kg</td><td></td><td>1</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Decreto 547 de 1996</p> Granulometría, % <table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Requisito</th><th colspan="2">Límites</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pasa malla 20</td><td>80,00</td><td></td></tr><tr><td>Pasa malla 70</td><td></td><td>20,00</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Decreto 547 de 1996</p>	Requisitos	Límites		Mínimo	Máximo	Plomo, expresado como Pb, mg/kg		1	Arsénico, expresado como As, mg/kg		1	Requisito	Límites		Mínimo	Máximo	Pasa malla 20	80,00		Pasa malla 70		20,00
Requisitos	Límites																						
	Mínimo	Máximo																					
Plomo, expresado como Pb, mg/kg		1																					
Arsénico, expresado como As, mg/kg		1																					
Requisito	Límites																						
	Mínimo	Máximo																					
Pasa malla 20	80,00																						
Pasa malla 70		20,00																					
Empaque y Rotulado	PRIMARIO <ul style="list-style-type: none">- El material de empaque debe cumplir con la Resolución 683 de 2012 por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano y con la Resoluciones 4143 de 29012, que regula la misma materia en forma específica para materiales plásticos y elastoméricos.- 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., con el Artículo 13 del Decreto 547 de 1996 y con la señalización establecida por la Resolución 9553 de 1988 expedida por el Ministerio de salud. SECUNDARIO <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, de acuerdo con el servicio para el cual se adquiere el producto, este empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.																						
Conservación, 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	N/A.																						
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con las necesidades del servicio para el cual es adquirido																						

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