



ANEXO II: MATRIZ DE REQUISITOS PARA PROVEEDORES QUE INCIDEN EN LOS SISTEMAS DE GESTIÓN: MATERIA PRIMA COMESTIBLE

SISTEMA DE GESTIÓN	REQUISITO	NACIONAL	IMPORTACIÓN	FRECUENCIA	
	Los proveedores que cuenten con las siguientes certificaciones: BPM- HACCP ISO 22000 ISO 9001 Estándares reconocidos que hacen parte GFSI (Global Food Safety Initiative) FSSC 22000 (Food Safety System Certification) BRC (Global Standard For Food Safety) IFS (International Food Standard) SQF (Safe Quality Food) Canada GAP Global GAP FSMA DEBEN ENVIAR COPIA SCANEADA CON EL CERTIFICADO VIGENTE	X	X	Según vigencia de la certificación	
	Concepto sanitario favorable emitido por el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y alimentos) del Decreto 3075 o Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social ó Carta solicitando la visita de inspección sanitaria.	X		Acta de la última visita no Mayor a 2 años para proveedores con concepto favorable Acta no mayor a un año para proveedores con concepto favorable con observaciones	
	Certificación de cumplimiento de las Condiciones Sanitarias o cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) o de las regulaciones dadas en el Codex Alimentarius realizados por la autoridad competente del país.-			X	Anual
	En la ficha técnica de la materia prima se debe declarar si es un material alergénico. Aplica para los proveedores de las siguientes materias primas que se encuentren en las siguientes listas: *Lista Materias Primas Alergenas La Paila *Lista Materias Primas Alergenas Colcauca *Lista Materias Primas Alergenas La Constanca *Lista Materias Primas Alergenas Helados	X		X	Anual

INOCUIDAD

Los proveedores de las siguientes materias primas del listado , deben enviar una carta o certificado actualizado de declaración de la presencia o no de material genéticamente modificado, donde indiquen si existe presencia de modificación genética en los insumos que nos proveen.

- 1.Trigo Importado
- 2.Trigo nacional -
- 3.Trigo suave blanco-
- 4.Team Masas COL FEP-
- 5.Azucar Blanca
- 6.Almidón Búfalo
- 7.Lecitina Liquida 62% MIA KOSHER
- 8.Harina Tostada de Soya.
- 9.Aceite Refinado de Maiz KOSHER-
- 10.Cocoa Alcalina Marquise
- 11.Soyavit proteina al 90%
- 12.Cocoa Pulverizada Luker
- 13.Almidón de Yuca - Almidones de Sucre
- 14.Harina de Arroz Seca esteril B-altman
- 15.Harina de Maíz Blanca E
- 16.Glucosa 1132-DE43,Brix83
17. Azucar Ref.Granulada
18. Azucar blanca-
19. Almidon Fecula Argo 050420-
20. Glucosa 60ED Globe 1332
21. Dextrosa Mono.020020
22. Aceite Vegetal de Palma (Alegria)
23. Harina de Trigo Suave
24. Sorbitol Liq.70% Aliment KOSHER
25. Pasta de Avellana.
26. Glucosa 40ED,82 Brix (GLOBE 1126-enzima) 100394
27. Grasa Especial N
28. Manteca de cacao Luker
29. Licor de Cacao Luker
30. Margarina Industrial Astra
31. Sorbitol en Polvo
32. Manitol en Polvo
33. Xilitol
34. Dextrina AMIDEX 157 110718
35. Maltodextrina 1910 111615

X

X

Renovarse cada año y en caso que el proveedor tenga algun tipo de variación en su proceso lo debe notificar.

Carta del proveedor con las siguientes declaraciones:

- Alcohol potable:** Declaración donde se describa si existen trazas de otros alcoholes.
- Capol Alcohol:** Declaración donde se describa si existen trazas de otros alcoholes.
- Jarabe de azúcar:** Declaración de Sulfitos.
- Sal:** Declaración sulfitos

X

X

Anual

<p>Certificados de contaminantes (resultados de laboratorio) de acuerdo a lo establecido en la resolución 4506 de 2013 Niveles maximos de contaminantes para las siguientes materias primas: * Lista Contaminantes La Paila * Lista Contaminantes Colcauca *Lista Contaminantes La Constancia *Lista Contaminantes Helados</p> <p>Cumplimiento con la Resolución 4506 de 2013.</p> <p>Acido Málico: Declaración de contaminantes (patulina) Leche y derivados: Declaración de melamina Almidón Búfalo de Maíz: Declaración de aflatoxinas. Café: Declaración de Ocratoxinas. Cocoa: Declaración de Micotoxinas Harina de trigo: Declaración de Ocratoxinas Maní: Declaración Aflatoxinas</p>	X	X	Anual
<p>Certificado de perfil de sacáridos para proveedores que suministren Glucosa de 40 ED y 60 ED.</p>	X	X	Cada 5 años
<p>Para Planta 1: Carta donde se notifique si las las materias primas presentan riesgos radiológicos y cuáles son los controles que realizan a la materia prima para prevenir o evitar riesgos radiológicos.</p>	X	X	Anual
<p>Para proveedores sin certificación en Sitemas de Gestión de Inocuidad deben enviar un certificado de garantía de control de materiales extraños (vidrio, partículas metálicas, madera, plástico, hilos, cauchos, cuero, grasa etc...) en el almacenamiento, proceso productivo, distribución y transporte de la materia prima suministrada, excepto el trigo por su naturaleza.</p>	X	X	Anual
<p>Resultados de laboratorio de metales pesados (Cobre, Plomo, Mercurio, Zinc, Estaño, Arsénico, etc.) de cada una de las materias primas suministradas según lo establecido por la regulación que lo controle o lo definido en el Codex Alimentarius.</p>	X	X	Anual
<p>Para materias primas como leche y sus derivados, huevo, albumina, se debe enviar el certificado donde se demuestre que no existe presencia de INHIBIDORES como antibióticos, residuos drogas - medicamentos, según lo definido en el Codex CAC/MRL 2-2015</p>	X	X	Anual
<p>Certificado de laboratorio donde se demuestre cumplimiento -los requisitos de residuos de plaguicidas establecidos, para cereales derivados del trigo, Avena y Maiz, Ajonjolí, leche y sus derivados, Pasta de Maní, pasta de Avellana, aceites, frutos secos (almendras, maní, pistacho, macadamia, nuez, entre otros) , arroz, café, cacao, cerezas, salsas, jarabes de fruta, uvas pasa, aceite de soya, almidón de tapioca, almidón Búfalo de Maíz, café, cera candelilla, harina de trigo, Harina de arroz:</p> <p>Para los importados debe cumplir con los residuos de plaguicidas en los alimentos según CODEX ALIMENTARIUS.</p> <p><u>TODAS LAS MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL DEBEN TENER DECLARACIÓN DE PESTICIDAS</u></p>	x	x	Anual

	<p>Fichas técnicas con la siguiente información: características microbiológicas, químicas y físicas, composición de los ingredientes formulados incluyendo aditivos y adyuvantes del proceso, origen, método de producción, métodos de empaque y entrega, condiciones de almacenamiento, vida de anaquel, preparación y/o manipulación antes de su uso o procesamiento, criterios de aceptación relacionados a la seguridad alimentaria o especificaciones de los materiales e ingredientes aprobados y declaración de uso intencionado.</p> <p>Para Planta Conservas: incluir resultados de análisis bromatológico o incluir dentro de la ficha técnica, la información de nutrientes de la materia prima.</p> <p>Para materias primas compuestas, en la ficha técnica se debe listar los ingredientes con los que están fabricadas.</p>	X	X	Anual
	<p>Certificación Kosher para todos aquellos proveedores cuyas materias primas hagan parte de la formulación en Productos comercializados como Kosher (KAPAREVE), dichos certificado debe ser avalados por OKL ORGANIZED KASHRUS LABORATORIES)</p>	X	X	Anual
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">AMBIENTAL</p>	<p>Los proveedores que cuenten con certificaciones en los sistemas Ambiental ISO 14001 deben enviar copia del certificado vigente.</p>	X	X	Anual
	<p>En caso de no tener certificación ISO 14001, presentar una carta de declaración del compromiso ambiental, donde cada proveedor debe informar como su empresa está comprometida con el cuidado del medio ambiente y mencionar que programas ambientales tiene implementados (uso eficiente de agua, manejo de residuos sólidos y líquidos, consumo eficiente de energía, emisiones atmosféricas, entre otros).</p>	X	X	Anual
	<p>Para manejo de transporte de mercancías peligrosas por carretera para los proveedores que suministren Materia Prima como: Esencias. Poliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual.</p>	x	x	Según vigencia
	<p>Para manejo de transporte de mercancías peligrosas por carretera para los proveedores que suministren Materia Prima como: Esencias. Radicado del Plan de Emergencia y contingencia por carretera.</p>	X	x	Única vez o cada que cambie
	<p>Copia del formato de cierre del diligenciamiento del RUA para empresas manufactureras.</p>	X		Anual
	<p>Los Proveedores internacionales Tipo A deben presentar la documentación que demuestre el cumplimiento legal Ambiental para su funcionamiento u operación en su País de Origen, o en su defecto y en caso de que lo tengan, deben presentar Reporte de sostenibilidad ambiental. Sugerimos que se limite a los proveedores Tipo A, dado el concepto de "Materialidad" que se maneja Ambientalmente (Mayor volumen = Mayor Impacto Ambiental)</p>		X	De acuerdo a su vencimiento
	<p>Certificado de análisis Físicoquímico y microbiológicos para la materia prima Agua Potable.</p>	X		Anual

BASC	Los proveedores que cuenten con certificaciones en los sistemas de Seguridad BASC-C-TPAT y OEA deben enviar copia del certificado vigente.	X	X	Anual
	Certificación OEA "Operación Económico Autorizado" BASC o C-TPAT. <u>Para aquellos proveedores que no cuenten con esta certificación</u> deben enviar el procedimiento donde se pueda evidenciar el manejo interno y externo de la seguridad Física de la Empresa (No aplica para Helados).	X	X	Anual
OTROS	Los proveedores que cuenten con certificaciones en Responsabilidad Social, XMETA, Código BSCI, Equipares, deben enviar copia del certificado vigente.	X	X	Anual

NOTA: Es necesario el envío de planes de acción dentro del mes en el cual se reporta el aviso de calidad para el caso de incumplimientos con la entrega de los documentos requeridos anteriormente.