

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 1 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

PROCEDIMIENTO PARA REALIZACIÓN DE MAQUILAS

1. OBJETIVO

Asegurar las competencias de los proveedores de licores, con el propósito de obtener licores competitivos que cumplan con los requerimientos técnicos de la Fábrica de Licores del Tolima y aseguren la inocuidad y el desempeño operativo de la misma.

2. ALCANCE

Es aplicable para la calificación de proveedores que se utiliza en la adquisición o suministro de licores utilizados para la comercialización de productos de la Fábrica de Licores del Tolima.

3. POLÍTICAS

Asegurar la competencia de proveedores de maquila de licores mediante la comprobación de su capacidad comercial, tecnológica y de producción en el suministro de estos.

Velar por el cumplimiento de los requerimientos del sistema de aseguramiento de las condiciones técnicas y de calidad que se exigen a los procesos de elaboración y fabricación de licores.

4. PROVEEDORES DE BIENES Y/O SERVICIOS QUE ESTÁN SUJETOS AL PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 CONDICIONES PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA DE PROVEEDORES

Todos los proveedores deben contar con su reglamentación legal y sanitaria debidamente legalizada ante la autoridad competente y tener los registros Invima vigentes tanto de sus productos, como de los permisos sanitarios que se requieren





SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 2 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

para el cambio de registro sanitario de las empresas que cuenten con un Registro de Marca en su país de origen o aquellos proveedores que estén en trámites para la obtención del Registro, deberán presentar este documento en un plazo no mayor a un mes.

Los licores que se produzcan con insumos provenientes de otras instalaciones, el proveedor deberá proporcionar a detalle la conformación de su cadena de suministros con el fin de dictaminar si esos procesos son susceptibles de evaluación.

4.2 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

Los resultados obtenidos de la evaluación de las características de los insumos aquí descritos están relacionados con el plan de muestreo, donde se especificará si el proveedor es o no aceptado de conformidad a la aplicación de las pruebas correspondientes a cada uno de ellos.

4.3 SOLICITUD DE VISITA TÉCNICA A PROVEEDOR

Las solicitudes de visita técnica de verificación provienen de la Fábrica de Licores del Tolima hacia el proveedor de maquila y deberá enfocarse hacia los siguientes ítems:

- Problemas de fallas o confiabilidad de los productos en operación o problemas de calidad del oferente.
- Determinación de la capacidad de producción de la empresa oferente.
- Determinación de cumplimiento de requisitos normativos y de control tanto legal como sanitario.
- Quejas, reclamaciones e inconformidades relacionadas con la producción de licores.
- Controles y registros fisicoquímicos realizados en línea de producción
- Controles y registros microbiológicos realizados en línea de producción y fabricación
- Controles y Registros realizados a los equipos de calibración utilizados para la fabricación de licores y el control en laboratorio de productos terminados
- Revisión de certificados de migración de los envases y tapas utilizados en el proceso de producción de los licores solicitados en maquila





FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 3 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

- Revisión de certificación de los materiales utilizados en los tanques y equipos de preparación de licores.
- Revisión de los registros de mantenimiento de la maquinaria utilizada en la preparación y envasado de los productos.
- Controles y registros del agua utilizada para el proceso de producción.

5. REQUISITOS TÉCNICOS DEL LICOR O BEBIDA ALCOHOLICA A MAQUILAR

5.1 LICOR O BEBIDA ALCOHÓLICA PRODUCIDA

- Uso previsto: Líquido resultante de la mezcla del alcohol, agua y esencias con adición o no de azúcar, con graduación alcohólica de conformidad a lo determinado por presentación de producto.
- Proveedor actual: Proveedor interno, actualmente se elabora y envasa en las propias instalaciones (no hay maquila).
- Referencias suministradas: Aguardiente Tapa Roja Tradicional, Aguardiente Tapa Roja Special y licor de aguardiente Tapa Roja 24.
- Materias Primas Activas: agua suavizada, alcohol, esencias, azúcar
- Composición del licor: agua suavizada, alcohol, esencias, azúcar.
- Planos de diseño: No aplica.
- Embalaje: El aguardiente se recibe a granel para ser empacado en los recipientes adecuados e inocuos para el consumo humano.
- Características para evaluar al momento de recibo de la bebida alcohólica:

DESCRIPCIÓN	UNIDADES/ MÉTODO	Criterios de Aceptación NTC 411
GRADO APARENTE	% VOL.	Aguardiente: Tradicional/Special: 29 +-1 Tapa roja 24: +-1 Agte rosado 24 +-1





FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 4 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

Methanol	Análisis de cromatografía	<100 ppm Realiza el LSP
----------	------------------------------	----------------------------

5.2 CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA ELABORAR LICORES DE LA FÁBRICA DE LICORES DEL TOLIMA

El proveedor de maquila debe considerar las siguientes características de insumos y materias primas para la elaboración de los licores de la Fábrica de Licores del Tolima:

5.2.1 ENVASES DE VIDRIO

- Referencias suministradas: envase de vidrio en referencias de 1500 cc, 750 cc y 375 cc, en referencia lisa y opalizada.
- Materias primas activas: El vidrio es una mezcla de los siguientes elementos: 60% casco de vidrio, 20% arena, 8% soda, 8% caliza y 4% feldespato.
- Certificado de migración del producto: Aportado por la empresa que provea el envase.
- Planos de diseño del envase: se anexan
- Embalaje: El envase se recibe en pallets de madera, con distribución definida para cada referencia, forrados en plástico e individualizados por pisos por separadores de cartón.
- Características para evaluar al momento de recibo del envase: De conformidad a la determinación de cantidades de envases se hace una medición de las botellas de conformidad al plano definido, se toma la volumetría del producto y se pesa para comprobar los valores requeridos que se definen para cada referencia.

Referencia	Volumetría a punto de llenado total		Color
Envase 375 cc – molde L3240	387 cc +/- 6.5 cc	245 +/- 10.5 g	Opalizado /transparente
Envase 750 cc – molde L3241	750 cc +/- 9.5 cc	320 +/- 14 g	Opalizado / transparente





VERSIÓN: 00 SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 5 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

Envase 1500 cc - molde	1500 cc +/- 15 cc	782 +/- 28 g	Transparente
L3224		_	

5.2.2 TAPA PLÁSTICA TIPO IRRELLENABLE

- Referencias suministradas: tapa plástica Irrellenable tipo guala, en referencias de color rojo, azul y verde.
- Materias primas activas: Las tapas plásticas irrellenables están elaboradas con resinas plásticas inocuas al producto.
- Certificado de migración del producto: Aportado por el proveedor de tapas.
- Características para evaluar al momento de recibo de las tapas: De conformidad a la determinación de cantidades de tapas a muestrear se hace una medición de las dimensiones de las tapas, de estabilidad del color e inspección visual de la conformación de los componentes.

Dimensiones	Valor
Diámetro de la tapa	33 mm +/- 0.3%
Altura de la tapa	47.2 mm +/- 0.8%

5.2.3 ETIQUETAS

- Referencias suministradas: Aguardiente Tapa Roja 1500 cc, Aguardiente Tapa Roja 750 cc, Aguardiente Tapa Roja 375 cc, Aguardiente Tapa Roja Special 750 cc, Aguardiente Tapa Roja Special 375 cc, Licor de Aguardiente Tapa Roja 24 750 cc, Licor de Aguardiente Tapa Roja 24 375 cc, Licor de Aguardiente Tapa Roja 24 1500 cc.
- Materias Primas Activas: No hay elementos de la etiqueta en contacto directo con el producto.
- Composición de la etiqueta: Papel, tintas, laca UV.
- Características para evaluar al momento de recibo de la etiqueta: De conformidad a la determinación de cantidades de etiquetas a muestrear, determinada por el procedimiento de muestreo, se toman las muestras necesarias y se hace una medición de las dimensiones de las etiquetas, de estabilidad del color y inspección visual de la conformación de los componentes





VERSIÓN: 00 SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 6 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

de información, tales como registro sanitario, código de barras, leyendas obligatorias de ley y leyendas del reverso.

Referencia	Medida	Registro sanitario	Código de barras	Leyendas obligatorias
Aguardiente Tapa Roja 1500 cc	8 cm * 9.5 cm	2003L-0001427	7702835000028	De acuerdo con la ley 30 de 1986/ decreto 1686 del 2012
Aguardiente Tapa Roja 750 cc	5.8 cm * 11 cm	2003L-0001427	7702835000035	De acuerdo con la ley 30 de 1986/ decreto 1686 del 2012
Aguardiente Tapa Roja 375 cc	4.4 cm * 8.7 cm	2003L-0001427	7702835000042	De acuerdo con la ley 30 de 1986/ decreto 1686 del 2012
Aguardiente Tapa Roja Special 750 cc	5.8 cm * 11 cm	2004L-0001864	7702835000813	De acuerdo con la ley 30 de 1986/ decreto 1686 del 2012
Aguardiente Tapa Roja Special 375 cc	4.4 cm * 8.7 cm	2004L-0001864	7702835000806	De acuerdo con la ley 30 de 1986/ decreto 1686 del 2012
Licor 24 Aguardiente Tapa Roja 1500 cc	8 cm * 9.5 cm	2011L-0005426	7702835009052	De acuerdo con la ley 30 de 1986/ decreto 1686 del 2012





VERSIÓN: 00

RESPONSABLE SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 7 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

Licor 24	5.8 cm	* 11	2011L-0005426	7702835007058	De acuerdo
Aguardiente	cm				con la ley 30
Tapa Roja					de 1986/
750 cc					decreto 1686
					del 2012
Licor 24	4.4 cm	* 8.7	2011L-0005426	7702835008055	De acuerdo
Aguardiente	cm				con la ley 30
Tapa Roja					de 1986/
375 cc					decreto 1686
					del 2012

El criterio de aceptación o rechazo se da de acuerdo con el procedimiento de muestreo.

5.2.4 CARTON WRAP AROUND

- Referencias suministradas: Aguardiente Tapa Roja 1500 cc, Aguardiente Tapa Roja 750 cc, Aguardiente Tapa Roja 375 cc, Aguardiente Tapa Roja Special 750 cc, Aguardiente Tapa Roja Special 375 cc, Licor de Aguardiente Tapa Roja 24 750 cc, Licor de Aguardiente Tapa Roja 24 375 cc, Licor de Aguardiente Tapa Roja 24 1500 cc.
- Materias Primas Activas: No hay elementos de la caja tipo wrap around en contacto directo con el producto.
- Composición de la caja: cartón, tintas.
- Planos de diseño de la caja: Se anexa hoja de características técnicas y diseño.
- Características para evaluar al momento de recibo de la caja: De conformidad a la determinación de cantidades de cajas se toman las muestras necesarias y se hace una medición de las dimensiones de las cajas, de estabilidad del color y inspección visual de la conformación de los componentes de información, tales como leyendas de la caja.



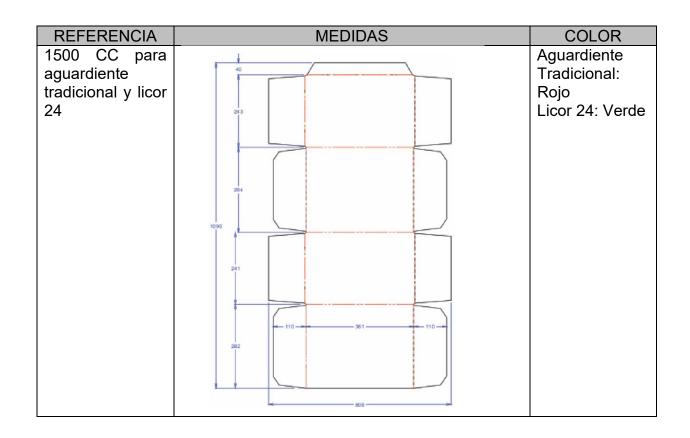


VERSIÓN: 00

RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 8 DE 16





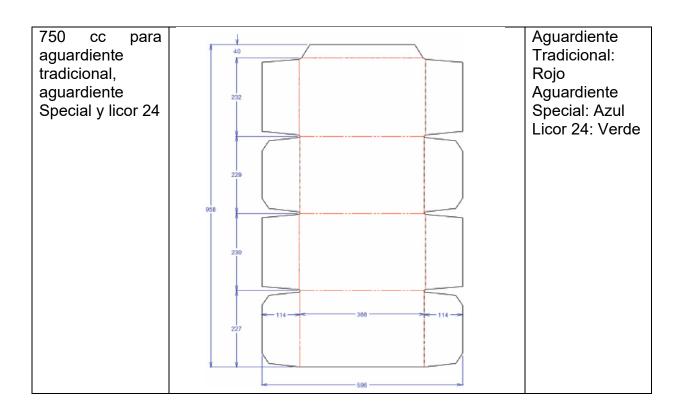


VERSIÓN: 00

RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 9 DE 16







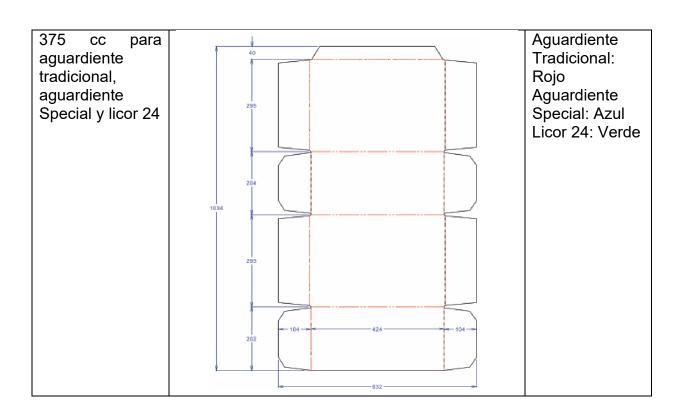
VERSIÓN: 00

RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 10 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07



5.2.5 AZUCAR

- Referencia suministrada: Azúcar Blanco.
- Materias Primas Activas: Sacarosa mínima del 99 %
- Composición del azúcar: Sacarosa
- Características para evaluar al momento de recibir el azúcar: De conformidad a la determinación de cantidad de azúcar se toman las muestras necesarias y se hace una revisión visual de la conformación del azúcar, verificando que su aspecto sea de coloración blanca y que su grano sea de tamaño fino al tacto. El azúcar debe cumplir en todas sus características con la Norma Técnica Colombiana 611.





FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 11 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

5.2.6 ALCOHOL EXTRANEUTRO:

- Referencia suministrada: Alcohol extra neutro al 96% de alcohol en volumen.
- Materias Primas Activas: Alcohol etílico el 96% de alcohol en volumen
- Composición del alcohol: Alcohol etílico al 96% de alcohol en volumen
- Características para evaluar al momento de recibo del alcohol extraneutro:

Una vez recibido el alcohol puro o extraneutro por parte de la empresa maquiladora, se deben realizar las siguientes pruebas.

Todo despacho de alcohol extraneutro debe llegar con su respectivo certificado de calidad, donde se manifiesta que dan cumplimiento a la NTC 5113 y la NTC 620, en este certificado se enuncian los valores de las pruebas de conformidad del producto con su respectivo lote.

Las pruebas son las siguientes:

- **Determinación del grado alcoholimétrico (NTC 620):** Se efectuará de acuerdo con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTC 620. Los valores obtenidos deben corregirse para expresar los resultados a 20 °C.
- Prueba de Barbet: Se efectuará de acuerdo con lo indicado en la NTC 5090.
 Teniendo en cuenta la condición de la Tabla 1, de la NTC 620.
- Determinación de la acidez total: Se efectuará de acuerdo con lo indicado en la NTC 5114.
- **Determinación del contenido de ésteres:** Se efectuará de acuerdo con lo indicado en la NTC 196 o empleando el método del numeral 5.6 de la NTC 620.
- **Determinación del contenido de alcoholes superiores:** Se determinará cuantitativa de conformidad al reporte de análisis de calidad del proveedor.
- **Determinación del contenido de metanol:** Se determinará cuantitativa de conformidad al reporte de análisis de calidad del proveedor.





FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 12 DE 16

DESCRIPCIÓN	UNIDADES	
GRADO APARENTE	% VOL.	Mínimo 96 (ALCOHOL) / Mínimo 29% (aguardiente tradicional y Special) / mínimo 24% (licor 24)
ACIDEZ TOTAL	mg. acido acético litro alcohol anhidro	Máximo 10
ESTERES	mg. Acetato de Etilo litro alcohol anhidro	Máximo 25
ALDEHIDOS	mg. Aldehido Acetico litro alcohol	Maximo 2
METANOL	mg. Metanol litro alcohol anhidro	máximo 50
ALCOHOLES SUPERIORES	mg.de Alcoholes Sup.	





TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 13 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

	litro alcohol anhidro	0
TOTAL, DE CONGENERES (Suma de aldehídos, esteres, alcoholes superiores, acidez total)		máximo 80
PRUEBA DE BARBET EN MINUTOS	MINUTOS	Mínimo 30

5.2.7 ESENCIAS

Se recomienda que se dé continuidad al actual proveedor de esencias, la firma LUCTA GRAN COLOMBIANA S.A., con el propósito de evitar cambios en la formulación del producto que lo pudieran afectar organolépticamente.

- Uso previsto: Suministrar la saborización a la dilución de alcohol y agua para dar al licor el sabor característico a envasar.
- Proveedor actual: Lucta Gran Colombiana S.A., de conformidad a preservar las características organolépticas de los productos de la Fábrica de Licores del Tolima, se ha decidido tener como proveedor único de este insumo a la firma Lucta Grancolombiana y se recomienda al maquilador continuar con esta casa de esencias.
- Referencias suministradas: Anetol, Anís Matalahúga, Badiana, Almendra, Plátano, Menta, Añejador.
- Materias Primas Activas: Aceites esenciales de cada sabor, se anexa





FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 14 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

certificado de migración suministrado por el departamento de control de calidad de Lucta.

- Composición de las esencias: Es un aceite esencial extraído de las plantas naturales.
- Características para evaluar al momento de recibo de las esencias:

Referencia	Aspecto visual	Color	Densidad g/ml	Peso recibido en kilos
Añejador	Liquido fluido	Ámbar	0.939 a	De conformidad
-		oscuro	0.979	a envió
Badiana	Liquido poco	Amarillo	1.556 a	De conformidad
	viscoso	claro	1.57	a envió
Hinojo	Liquido fluido	Incoloro	0.938 a	De conformidad
-			0.979	a envió
Anís Matalahúga	Liquido fluido	Incoloro	0.977 a	De conformidad
			1.017	a envió
Almendra	Liquido fluido	Ámbar claro	1.033 a	De conformidad
			1.049	a envió
Plátano	Liquido poco	Amarillo	1.426 a	De conformidad
	viscoso	claro	1.484	a envió
Anetol	Liquido fluido	Incoloro	0.9851 a	De conformidad
			0.9855	a envió
Menta	Liquido poco	Amarillo	1.4625 a	De conformidad
	viscoso	claro	1.4665	a envió

5.2.8 AGUA POTABLE

- Referencias suministradas: Agua Potable
- Materias Primas Activas: Agua Potable.
- Composición del agua: Agua potable.
- Características a evaluar al momento de recibo del agua potable:

□ **Análisis organoléptico:** se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y Materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.





VERSIÓN: 00

RESPONSABLE SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 15 DE 16

CÓDIGO: FAB-PR-07

☐ Análisis físico- químico del agua potable clorada:

Los valores correspondientes a pH, Cloro y dureza del agua se deben tomar y enviar registro de ello a la Fábrica de Licores del Tolima en los siguientes puntos:

- ENTRADA A FILTROS DE TRATAMIENTO
- TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.
- TOMA DE AGUA LIMPIEZA COMUN.

Esto con el propósito de asegurar la potabilidad del agua, la cual debe estar de acuerdo con la Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007.

Los valores de aceptación para agua potable clorada serán de:

Cloro libre: 0.5 a 2 ppm

pH: 6.5 a 9

Dureza: menor a 300 ppm

 Características por evaluar al momento de recibo de agua suavizada para preparación:

☐ **Análisis organoléptico del agua suavizada:** se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua suavizada.

□ **Análisis físico- químico del agua suavizada:** Se realizarán pruebas de determinación de dureza, pH y cloro libre, siendo los valores de aceptación los siguientes:

Cloro libre: 0 ppm

pH: 6.5 a 9

Dureza: menor a 2 ppm

6. DOCUMENTOS Y REGISTROS

El proponente del servicio de maquila deberá enviar a la Fábrica de Licores del Tolima cada vez que realice un despacho los siguientes documentos:





VERSIÓN: 00

RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 16 DE 16

- Registro de la trazabilidad del producto indicando claramente lotes producidos y forma de interpretación de estos
- Registro de los insumos utilizados en el envasado del licor a maquilar
- Certificado de calidad del producto donde se indique claramente pruebas físicos químicos y microbiológicos del producto envasado.
- Registro de las materias primas utilizadas en el proceso de elaboración del producto, enviando anexo los exámenes físicos químicos del alcohol utilizado y análisis fisicoquímicos y bacteriológicos del agua utilizada
- Registro de los insumos utilizados en el proceso de envasado, enviando anexo las remesas y certificados de calidad de las Tapas tipo guala, envases, etiquetas y demás insumos utilizados.
- Verificación del muestreo de los lotes de las materias primas e insumos recibidos para la maquila a la Fábrica de Licores del Tolima.

	CONTROL DE CAMBIOS						
Versión	Versión Fecha Elaboró Reviso/Aprobó Comentarios						
		Subgerente					
00	02/05/2025	Técnico/Contratista	Comité de gestión y	Creación del documento			
		Calidad	desempeño				

