		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 1 DE 12	CÓDIGO: FAB-PR-01

1. Objetivo:

Describir de manera general los requisitos establecidos para la fabricación de bebidas alcohólicas, de tal forma que logre el cumplimiento de los requisitos establecido en el decreto 1686 del año 2012 y el decreto 162 del año 2021

2. Alcance:

Se aplica para la fabricación de todas las bebidas alcohólicas que se producen en la Fábrica de licores del Tolima.

3. Soporte Legal:


Decreto 1686 del Año 2012

Decreto 162 del Año 2021

Modificaciones y Adiciones a Los Decretos 1686/2012 Y 162/2021

4. Terminología y definiciones:

- Aguardiente:** Producto proveniente de mostos fermentados. Se caracteriza por conservar un aroma y un gusto particular inherentes a las sustancias sometidas a fermentación y destilación. Se le designará por la frase: "Aguardiente de..." seguida del nombre de la fruta o material del cual proviene; también se puede denominar por un nombre específico. (NTC 222).
- Anís o anisado.** Bebida alcohólica con una graduación de 24 a 54 grados alcoholimétricos a 20°C, obtenida por destilación alcohólica en presencia de semillas maceradas de anís común, estrellado, verde, de hinojo o de cualquier otra planta aprobada que contenga el mismo constituyente aromático principal

		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENCIA TECNICA	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 2 DE 12	CODIGO: FAB-PR-01

del anís o sus mezclas; al que se le pueden adicionar otras sustancias aromáticas. También se obtiene mezclando alcohol rectificado neutro o extra neutro con aceites o extractos de anís o de cualquier otra planta aprobada que contenga el mismo constituyente aromático principal del anís, o sus mezclas, seguido o no de destilación y posterior dilución hasta el grado alcoholimétricos correspondiente, así mismo, se le pueden adicionar edulcorantes naturales o colorantes, aromatizantes o saborizantes permitidos. En Colombia se da la denominación de aguardiente al anís o anisado.

- **Caseína:** Pegante extraído de la leche de la vaca, le da mejor acabado, no se despegas y deja un color transparente.
- **Cochada:** Cantidad de producto a granel elaborada en un tanque de preparación de aguardiente.
- **Envase:** Recipiente apropiado para contener las bebidas alcohólicas, que se encuentran en contacto directo con el producto y el cual está destinado y el cual está destinado para su distribución al público. (NTC 222)
- **Jirafa cuello largo:** Nombre que recibe el dispositivo utilizado para la alimentación de las tapas a la máquina envasadora.
- **Monobloque:** Fracción de la máquina envasadora que contiene una enjuagadora de 20 boquillas, una llenadora de 24 boquillas y una tapadora de 4 cabezales.
- **Rótulo:** Cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una bebida alcohólica. (NTC 222)
- **Alcohol Extra neutro (etílico puro):** Es aquel que ha sido sometido a una operación de rectificación hasta obtener un producto de 96 ° alcoholimétricos como mínimos cuyo contenido total de congéneres es inferior o igual a 35



PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERSIÓN: 00

RESPONSABLE:
SUBGERENCIA
TECNICA

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 3 DE 12

CODIGO: FAB-PR-01

mg/m³ de alcohol anhidro. (NTC 222)

- **Licor:** Bebida alcohólica que se obtiene por bebidas o mostos fermentados, por mezcla de alcohol rectificado neutro o extra neutro o aguardientes con sustancias de bebidas natural o por extractos obtenidos por infusión percolaciones o maceraciones de los citados productos. Solo se podrán edulcorar los licores con sacarosa, glucosa, fructosa mil o sus mezclas y colorearse con las sustancias permitidas por las autoridades pertinentes, su graduación alcohólica es mayor que la establecida para los aperitivos. (NTC 222)
- **Lote de Producción:** Cantidad determinada de materia prima, insumo o bebida alcohólica, con características similares, fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales en un mismo proceso de elaboración que se identifica por tener el mismo código o clave de producción, de tal forma que garantice la trazabilidad del producto.

5. Responsable:


Subgerente Técnico.

6. Políticas de operación:

La fábrica de licores del Tolima en su proceso de fabricación de bebidas alcohólicas, se tendrán en cuenta una serie de pasos para la elaboración y el control de calidad de sus diferentes productos para garantizar la inocuidad de ellos.

Puntos de control:

- **GRADO ALCOHOLÍMETRICO:** se monitoriza el grado alcohólico en la solución hidroalcohólica o en el licor producido.

		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENCIA TECNICA	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 4 DE 12	CODIGO: FAB-PR-01

- **AGUA:** Al agua se le realiza un seguimiento diario de la medición de dureza, cloro libre y características físicas de color y sabor.
- **ESENCIA:** Se realiza una verificación de los lotes de las esencias utilizadas, para evitar el uso de esencias caducadas.
- **ALCOHOL EXTRANEUTRO:** Se realiza un control previo en la recepción del insumo, previo a la preparación de los licores, para verificar su graduación alcohólica, contenido de metanol de conformidad al análisis suministrado por el proveedor o el laboratorio de salud pública del Departamento.
- **AZÚCAR:** Se realiza un control previo en la recepción para verificar la apariencia granular del insumo. Se verifica el almacenaje del insumo, para controlar que la calidad reportada por el laboratorio del productor se mantenga libre de focos de humedad que la puedan variar.

6.1. APLICACIÓN DE PRUEBAS DE LABORATORIO


Se realizan por parte del área de la Subgerencia Técnica de acuerdo con el protocolo de laboratorio para elaboración de bebidas alcohólicas, Ver Protocolo FAB-PROT-01. En ausencia del personal idóneo del área de la Subgerencia Técnica, el Subgerente de producción realizará las pruebas básicas de dureza, grado alcohólico y volumetría de lo que se esté produciendo.

6.2. MATERIAS PRIMAS

La Fábrica de Licores del Tolima, para la elaboración de sus productos, utiliza los siguientes insumos y servicios:

AZÚCAR

- Uso previsto: Saborizar y endulzar el producto aguardiente Tapa Roja


		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENCIA TECNICA	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 5 DE 12	CODIGO: FAB-PR-01

Tradicional.

- Proveedor actual: La Recetta SAS.
- Referencia suministrada: Azúcar Blanco proveniente del ingenio Incauca SA.
- Materias Primas Activas: Sacarosa mínima del 99 %
- Composición del azúcar: Sacarosa
- Planos de diseño: No aplica.
- Embalaje: El azúcar, se recibe empacada en bultos de fibra plástica con peso de 50 kg cada uno.
- Características del azúcar: El azúcar es de coloración blanca y de grano fino al tacto. El azúcar debe cumplir en todas sus características con la Norma Técnica Colombiana 611, situación que debe ser evidenciada por el proveedor del insumo en análisis del Departamento de Calidad de cada Empresa.

● **ALCOHOL EXTRANEUTRO:**

- Uso previsto: Suministrar el grado alcohólico mediante la dilución con agua al licor a envasar.
- Proveedor actual: Industria de Licores del Valle
- 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
- Planos de diseño: No aplica.
- Embalaje: El alcohol, se recibe a granel y es transportado en vehículos con tanques elaborados en acero inoxidable con capacidad para 40.000 litros de producto.
- El alcohol se recibe con el cromatograma suministrado por el proveedor del

		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENCIA TECNICA	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 6 DE 12	CODIGO: FAB-PR-01

Alcohol Extra neutro o con el cromatograma realizado por el laboratorio de Salud Pública del Departamento del Tolima, verificando los parámetros de calidad establecidos en cumplimiento con la NTC 620 última revisión. En el laboratorio de la Fábrica de Licores del Tolima, se realizará la verificación del grado alcohólico y las características físicas de Color, Olor y Apariencia.

ESENCIAS

- 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 Gran Colombiana.
- Referencias suministradas: Anetol, Anís Matalahúga, Badiana, Almendra, Plátano, Menta, Añejador.
- Materias Primas Activas: Aceites esenciales de cada sabor, se anexa certificado de calidad de cada esencia, suministrado por el proveedor.
- Composición de las esencias: Es un aceite saborizado.
- Planos de diseño: No aplica.
- Embalaje: Las esencias, se reciben en envases plásticos de diferentes capacidades.
- Características de las esencias:



PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERSIÓN: 00

RESPONSABLE:
SUBGERENCIA
TECNICA

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025


PÁGINA 7 DE 12

CODIGO: FAB-PR-01

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

COLORANTE

- Uso previsto: Suministrar la tonalidad al aguardiente Rosado del Tolima, mediante una dilución en 10 litros de base de aguardiente Rosado del Tolima, agitándose

		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENCIA TECNICA	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 8 DE 12	CODIGO: FAB-PR-01

hasta su total dilución y posterior adición al batch completo y se realizara agitación por un espacio de tiempo determinado.

- Proveedor Actual: Fruta roma – Kelsis SA.
- Referencias suministradas: Por secreto industrial de la Entidad, esta información es reservada.
- Materias Primas Activas: Es una mezcla de sacarosa y colorantes artificiales CI16185 y CI16255.
- Planos de diseño: No Aplica
- Embalaje: Se recibe en cajas de 500 gr, en cuyo interior se encuentra una bolsa plástica sellada que le protege de la humedad ambiental.

AGUA POTABLE

- Uso previsto: Suministrar el medio de dilución del alcohol para alcanzar el grado alcohólico del licor a envasar. Otros usos previstos es servir de medio de dilución para detergentes y desinfectantes para realizar el aseo y desinfección de las instalaciones y servir de medio de arrastre de líquidos aplicados de limpieza para enjuagar las máquinas.
- Proveedor actual: IBAL E.S.P, es el proveedor del agua potable que ingresa a los filtros de suavización y al tanque de almacenamiento de agua potable clorada.
- Referencias suministradas: Agua Potable
- Materias Primas Activas: Agua Potable.
- Composición del agua: Agua potable.
- Planos de diseño: No aplica.
- Embalaje: El agua se recibe a granel por redes de conducción o tuberías. - Características de recibo del agua potable:



PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERSIÓN: 00

RESPONSABLE:
SUBGERENCIA
TECNICA

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 9 DE 12

CODIGO: FAB-PR-01

El agua potable utilizada en la Fábrica de Licores del Tolima debe cumplir con lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007.

El agua potable es la base para la obtención del agua suavizada para la preparación de licores la que tiene las siguientes características:

- **Organolépticas:** se refiere al olor, sabor y color.
- **Físico- químicas:** Se requiere agua suavizada con los siguientes valores:
 - Cloro libre: 0 ppm
 - pH: 6 a 8
 - Dureza: menor a 20 ppm

7. Descripción del procedimiento:

N.	Descripción de la actividad	Responsable	Evidencia
1	solicitud de materias primas: se solicita almacén las materias primas tales como alcohol extra neutro, azúcar, esencias y colorante en caso de la fabricación del aguardiente Rosado del Tolima con y sin azúcar.	subgerente técnico	SC2 (syscave, mediante usuario del funcionario)
2	limpieza de tanque de preparación	subgerente técnico	FOR-SI-07
3	análisis de agua suavizada para la preparación	subgerente técnico	FAB-FOR-04



PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERSIÓN: 00


RESPONSABLE:
SUBGERENCIA
TECNICA

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 10 DE 12

CODIGO: FAB-PR-01

N.	Descripción de la actividad	Responsable	Evidencia
4	preparación de esencia	subgerente técnico	FAB-FOR-05
5	Preparación de colorante, este paso aplica únicamente para las preparaciones de Aguardiente Rosado del Tolima con y sin azúcar.	subgerente técnico	FAB-FOR-05
6	adición de alcohol extra neutro al tanque de preparación	subgerente técnico	FAB-FOR-05
7	Adición de esencias al tanque de preparación, en caso de preparación del aguardiente Rosado del Tolima con y sin azúcar adicionar el colorante.	subgerente técnico	FAB-FOR-05
8	Agitación de esencia y alcohol extra neutro en el tanque de preparación. Al igual que en el paso anterior si la preparación corresponde a un lote de aguardiente rosado del Tolima con y sin azúcar verificar la agitación con el colorante incluido.	subgerente técnico	FAB-FOR-05
9	adición de agua al tanque de preparación	subgerente técnico	FAB-FOR-05
10	adición de azúcar este paso solo se aplica para el aguardiente Tapa roja tradicional y el aguardiente Rosado del Tolima.	subgerente técnico	FAB-FOR-05

		PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENCIA TECNICA	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 11 DE 12	CODIGO: FAB-PR-01

N.	Descripción de la actividad	Responsable	Evidencia
11	agitación de la mezcla de esencia, alcohol extra neutro, colorante (en caso de lote de aguardiente rosado) y agua.	subgerente técnico	FAB-FOR-05
12	análisis cochado de aguardiente	subgerente técnico	FAB-FOR-03
13	Control diario de características fisicoquímicas del agua	subgerente técnico	FAB-FOR-14

8. Documentos y registros referenciados:

Nombre	Código	Versión	Ubicación
ANÁLISIS DE AGUA SUAVIZADA	FAB-FOR-04	00	FABRICACION DE AGUARDIENTE
RUTA DE ELABORACIÓN DE LICORES	FAB-FOR-05	00	FABRICACION DE AGUARDIENTE
ANÁLISIS DE COCHADA DE AGUARDIENTE	FAB-FOR-03	00	FABRICACION DE AGUARDIENTE
ANÁLISIS DE HORARIO DE AGUARDIENTE	FAB-FOR-02	00	FABRICACION DE AGUARDIENTE



PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VERSIÓN: 00

RESPONSABLE:
SUBGERENCIA
TECNICA

FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025

PÁGINA 12 DE 12

CODIGO: FAB-PR-01

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

SI-FOR-07

00

SERVICIOS
INTERNOS

CONTROL DE CAMBIOS

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