ARROZ FORTIFICADO

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>ARROZ CON VITAMINAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50221101</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Grano de Cereal</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Arroz blanco con adición de Vitamina A y Ácido Fólico.
Clasificación: Grado 2.</td></tr>
<tr><td>Características sensoriales</td><td>Sabor: característico, libre de olores extraños
Color: blanco transparente.
Olor: inoloro</td></tr>
<tr><td>Características físicas</td><td>
<table>
<tr><th>Factores de clasificación</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Grado de humedad</td><td>Máximo 14%</td></tr>
<tr><td>% grado partido</td><td>Hasta 8%</td></tr>
<tr><td>Grano Yeso</td><td>Hasta 6%</td></tr>
<tr><td>Residuos de plaguicidas</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>Grano dañado (rojo, mal pulido, otros)</td><td>Máximo 1%</td></tr>
</table>
Características Microbiológicas:
<table>
<tr><th>Características</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)</td><td>Máximo 300.000</td></tr>
<tr><td>Coliformes fecales (E coli)</td><td><3 NMP/G</td></tr>
<tr><td>Aflotoxinas totales</td><td>Máximo: 20ug/kg</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus (ufc/g)</td><td>Máximo: 1.000</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>Máximo 5000 UFC/g</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Características del Empaque</td><td>El producto es empacado en bolsas individuales de polietileno de baja densidad.</td></tr>
</table>

Vida Útil de Productos	Está definida por 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción, este periodo de tiempo puede ser mayor.
Referencia normativa	NTC 671 (quinta actualización) resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011

ACEITE VEGETAL

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>ACEITE VEGETAL DE GIRASOL</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50151513</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Aceites vegetales o de planta comestibles</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Aceite puro comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.
Aceite extraído de la semilla de soya.
El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0,2%.</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Cumple con la Resolución 2154 de 2012. NTC 254.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Características Organolépticas:

Consistencia Liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25°C, sabor y olor característico, libre de rancidez y material extraño.

Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa X°C/ agua a 20°C</td><td>0,919</td><td>0,925</td></tr>
<tr><td>Índice de refracción (ND 40°)</td><td>1,466</td><td>1,470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Índice de Yodo (wijs)</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Material insaponificable g/kg</td><td colspan="2"><15</td></tr>
</table>
Características Microbiológicas:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>NMP Coliforme Total /g</td><td><11</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras/ g</td><td><100 UFC</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Vida Útil de Productos</td><td>12 meses bajo condiciones normales de almacenamiento.</td></tr>
</table>

FRIJOL

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>FRIJOL CARGAMANTO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50421800</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Fríjoles Secos</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Comprende los granos de procedencia, variedad Frijol Cargamanto.</td></tr>
<tr><td>Características físico-quimicas</td><td>
<table>
<tr><th>Tipo</th><th>Defecto</th></tr>
<tr><td>Humedad g/100 g</td><td>≤ 17</td></tr>
<tr><td>Cenizas g/100 g</td><td>≤ 5</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Características microbiológicas</td><td>
<table>
<tr><th>Análisis</th><th>Unid de medida</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mesofilos aerobios</td><td>Ufc/g</td><td>300.000</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>Ufc/g</td><td>5.000</td></tr>
<tr><td>Coliformes fecales</td><td>nmp/g</td><td><3</td></tr>
<tr><td>levaduras</td><td>Ufc/g</td><td>5000</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Frijol cargamanto tipo 1</td></tr>
<tr><td>Características sensoriales</td><td>Apariencia: frijol cargamanto rojo, granos en forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS spp
Aroma: característico
Color: rojo, semi-rojizo
Sabor: característico
Textura: dura con piel lisa</td></tr>
<tr><td>Aditivos</td><td>No contiene</td></tr>
<tr><td>Vida Útil de Productos</td><td>12 meses a partir de su reempaque</td></tr>
</table>

LENTEJA

Nombre Genérico	LENTEJA GRADO 1 TIPO 1
Código:	50404500
Denominación técnica del bien o servicio:	Lentejas
Descripción del Alimento	Lentejas Secas; Granos procedentes de la especie Lens culinaria medikus con forma, tamaño y color característico de la variedad. La lenteja está conformada por semillas redondas, secas y limpias, de tonalidades marrón.
Ingredientes	Lenteja seca en grano, no debe contener colorantes, saborizantes, conservantes ni aditivos.
Ingredientes – Requisitos específicos	Características Fisicoquímicas: Humedad: menor de 13 g/ 100 g Cenizas menor de 3 g/100 g
Aditivos	Ninguno
Vida Útil de Productos	12 meses a partir de la fecha de empacada.

ATÚN LOMITOS EN ACEITE

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>ATÚN ENLATADO LOMITOS EN ACEITE VEGETAL</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50467007</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Atún enlatado</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Atún en lomitos constituido por la carne de especies Thunnus Albacares apropiadas, envasado con aceite vegetal, con la adición o no de sal, libre de aditivos en general.
Empacado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización comercial para evitar su alteración.</td></tr>
<tr><td>Reglamento</td><td>Cumple con las normas:
Resolución 0148 del 2007. Decreto 561 de 1984, resolución 776 de 2008, resolución 122 de 2012, resolución 4142 del 2012, resolución 4506 de 2013, resolución 333 de 2011</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Histamina (mg/kg)</td><td>Menor 30</td></tr>
<tr><td>Sal %</td><td>Máximo 2</td></tr>
<tr><td>Ph</td><td>5-6</td></tr>
</table>
Límite máximo de metales contaminantes en el atún en conserva.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límite Máximo (mg/kg)</th></tr>
<tr><td>Arsénico (As)</td><td>0.7 máximo</td></tr>
<tr><td>Mercurio</td><td>1 máximo</td></tr>
<tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0.4 máximo</td></tr>
<tr><td>Cadmio</td><td>0.1 máximo</td></tr>
<tr><td>Estaño</td><td>200 máximo</td></tr>
</table>
*Resolución N° 148 de 2007</td></tr>
<tr><td>Características del Empaque</td><td>Material: lamina metalica TFS con recubrimiento interno y externo de cromo
Barniz interior: vinil modificado aluminizado (BPA NI)
Barniz exterior: epoxi modificado transparente</td></tr>
<tr><td>Aditivos</td><td>No contiene</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Lata de 170 gr
Peso neto: 170 gr
Peso drenado: 110.5 gr</td></tr>
<tr><td>Vida Útil de Productos</td><td>4 años a partir de la fecha de fabricación</td></tr>
</table>

CHOCOLATE CON AZUCAR

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>CHOCOLATE DE MESA NATURALMENTE CERO COLESTEROL</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50161511</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Chocolate o sustituto de chocolate</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Chocolate de mesa con azúcar, diseñado para elaborar bebida de chocolate, compuesto por masa de cacao con adición de azúcar y emulsificante.
Contiene Lecitina de soya.</td></tr>
<tr><td>Referencia normativa</td><td>NTC 793</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Características Sensoriales:
<table>
<tr><th>Características</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Sabor y olor</td><td>Característico a chocolate, libre de olores y sabores extraños.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Característico a chocolate</td></tr>
<tr><td>Aspecto</td><td>Pasta sólida</td></tr>
</table>
Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Características</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>1,0 máx</td></tr>
<tr><td>Grasa %</td><td>15,5 -18,5</td></tr>
<tr><td>Azúcar %</td><td>67,0 ± 2,00</td></tr>
<tr><td>Métales pesados mg/kg</td><td>1 máximo</td></tr>
<tr><td>Sedimento ml/L agua</td><td>4 máximo</td></tr>
</table>
Características Microbiológicas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr>
<tr><td>Microorganismos aerobios mesofilos ufc/g</td><td>3</td><td>10.000</td><td>15.000</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras ufc/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Coliformes ufc/g</td><td>3</td><td><10</td><td>20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>E. Coli</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>--</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Vida Útil de Productos</td><td>2 años.</td></tr>
</table>

PASTA FORTIFICADA

Nombre Genérico	PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA CON VITAMINAS B1 Y B2, HIERRO, NIACINA Y ACIDO FOLICO		
Código:	50192900		
Denominación técnica del bien o servicio:	Pasta o tallarines natural		
DESCRIPCION	Producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras: Spaghetti, Cabello de angel, Macarroncito, Ojo de perdiz, Codito, Conchita, Figura, Tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua-harina de trigo duro (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo) fortificada.		
INGREDIENTES	El ingrediente Harina de trigo, es fortificado con: Niacina, Hierro, vitamina B1, B2, y ácido fólico, agua		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Color amarillo característico		
	Consistencia: Dura		
	Olor y sabor propios del producto		
ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS NTC10552014-06-18 Sexta actualización	Humedad	%	Máximo 13.0
	Cenizas	%	Máximo 0.8
	Proteína	%	Mínimo 10.5
	Acidez expresada como ácido láctico	%	Máximo 0.45
	Longitud	mm	250 +/- 10%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NTC10552014-06-18 Sexta actualización	Recuento de escherichia coli	UFC/G	Ausente
	Recuento de Stapylococcus aureus coag +	UFC/G	Máximo 200
	Recuento de Mohos y levaduras	UFC/G	Máximo 5000
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/G	Ausente
MICOTOXINAS NTC10552014-06-18 Sexta actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3.0
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 20
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para consumo como plato principal con su salsa favorita, preparación de ensaladas y sopas		
VIDA UTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación		
EMPAQUE	Debe estar empacado en polipropileno laminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación. Resolución 5109/2005		

PANELA

Nombre Genérico	PANELA 100% ORGANICA	
Código:	50161509	
Denominación técnica del bien o servicio:	Azucares naturales o productos endulzantes	
Descripción Física	Producto sólido obtenido de la evaporación y concentración de los jugos de la caña panelera, Puede encontrarse en diversas presentaciones: sólida (de acuerdo al molde utilizado puede ser cuadrada, redonda, etc.), granulada y pulverizada.	
Ingredientes	Jugo de Caña Panelera- variedad RD 75-11	
Análisis fisicoquímicos	Grados Brix: 91 - 95	% Humedad: Máx. 9.0
	% Sacarosa: 73 - 83	Glucosa Mín. 5,5
	% Sólidos Sedimentables: Máx. 1.0	Blanqueadores y/o Colorantes: NEGATIVO
Empaque y Embalaje	La panela debe estar empacada en bolsa termo encogible de 8` calibre 19 en cartones por 36 unidades por 450, 500g, lo que garantiza su conservación y contacto con el ambiente.	
Presentación	500 gr	
Condiciones de Transporte	El producto se transporta en vehículos limpios, no se transporta con sustancias tóxicas o en contacto con otros elementos que puedan afectar su calidad.	
Vida Útil	La vida útil de la panela depende de las condiciones óptimas de almacenamiento, bajo buenas condiciones de almacenamiento puede durar largo tiempo. Sellado hasta 36 meses, una vez abierto el envase consumir lo antes posible, como máximo 20 días.	
Controles Especiales	Conservar en lugar fresco y seco Almacenar máximo hasta 6 arrumes Rotación del producto y de inventarios	

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Nombre Genérico	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
Código:	50221303
Denominación técnica del bien o servicio:	Almidón o harina comestible
Descripción del Alimento	Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo *triticum aestivum L.* ó trigo ramificado *Triticum compactum Host* o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro.
Características fisicoquímicas	Humedad : 13.6 % Cenizas : 0.61 % Gluten Húmedo : 30 % Gluten seco: 10 % Granulometría pasa a través de tamiz212 µ.: 98 %
Características sensoriales	Color blanco característico, sabor y aroma característico, textura suave y apariencia general del producto: polvo fino, libre de insectos, gorgojos, larvas o fragmentos de palos, espigas y mugre o cascarillas.
Características conferidas por el proceso	Producto no perecedero, manténgase alejado de olores fuertes y en lugar libre de humedad.
Características microbiológicas	Recuento de mohos y levaduras/gr 1000-5000 Recuento de aerobios mesofilos UFC/gr 200.000-300.000 Detección de salmonella/25g: ausente Detección de E. coli/g: ausente Recuento de Bacillus Cereus:700-1000

HARINA DE MAIZ

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>HARINA DE MAIZ 100% NATURAL, SIN ADITIVOS Y PRESERVANTES</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50221303</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Almidón o harina comestible</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>La harina de maíz precocida blanca libre de conservantes y aditivos, es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, con la cual se puede preparar arepas, empanadas, tamales y envueltos.</td></tr>
<tr><td>Presentación</td><td>Bolsa de 500 gr y 1000 gr</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td>Maíz blanco 100%</td></tr>
<tr><td>Características conferidas por el proceso</td><td>Corsérvese en un lugar limpio, seco y fresco; libre de la exposición directa a los rayos solares, la humedad, y alejado de agentes contaminantes. Debe estar protegido del ingreso de insectos, roedores y plagas en general.</td></tr>
<tr><td>Requisitos generales</td><td>Características sensoriales de la harina de maíz precocido:
Olor: característico
Color: blanco cremoso homogéneo.
Sabor: característico
Aspecto: polvo harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. La harina de maíz precocida debe estar libre de contaminantes extraños y de colores y olores objetables.</td></tr>
<tr><td>Características físico-químicas</td><td>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Minimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad en fracción de masa expresada como %</td><td>-</td><td>13.0</td></tr>
<tr><td>Cenizas, en fracción de masa en base seca expresada como %</td><td>-</td><td>1.2</td></tr>
<tr><td>Índice de absorción de agua (cm 3/g) a 25°c</td><td>4.5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Plomo expresado como pb, en mg/kg</td><td>-</td><td>0.20</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

HARINA DE PLATANO

Nombre Genérico	HARINA DE PLÁTANO
Código:	50221303
Denominación técnica del bien o servicio:	Almidón o harina comestible
Descripción del Alimento	Es una harina de plátano con propiedades espesantes por lo que se clasifica dentro de las féculas. Es un producto en harina con coloración parda clara, sabor y aroma característico al plátano verde.
Presentaciones comerciales y material de envase	Bolsa de 500 gramos, bolsa de 200 gramos, caja de 200 gramos y caja de 90 gramos bolsa de polietileno y caja cartón.
Vida Útil de Productos	Un año en condiciones óptimas de almacenamiento.

AVENA EN HOJUELAS

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>AVENA EN HOJUELAS</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50221200</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Cereales procesados</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Producto 100% natural pelado, limpio, estabilizado, clasificado y acondicionado, libre de olores y sabores fungosos, fermentados o amargos o cualquier otro olor o sabor objetable, libre de infestación o contaminación de roedores.

Presentan un color crema característico de la avena en hojuelas y un olor agradable, precocida.</td></tr>
<tr><td>Requisitos legales</td><td>Resolución 333 de 2011, norma técnica NTC colombiana 3749, resolución 004506 de 2013</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th><th>Minimo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>11.5</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Cenizas %</td><td>3.2</td><td>-</td></tr>
</table>
Características Microbiológicas:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de aerobios mesofilos UFC/g</td><td></td><td>5000</td></tr>
<tr><td>Recuento de E. coli UFC/g</td><td></td><td>10</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos UFC/g</td><td></td><td>100</td></tr>
<tr><td>Detección de salmonella/25 gr</td><td colspan="2">Negativo</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Aditivos</td><td>Ninguno</td></tr>
<tr><td>Vida Útil de Productos</td><td>12 meses a partir de la fecha de fabricación.</td></tr>
</table>

LECHE DESCREMADA EN POLVO

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>LECHE DESCREMADA EN POLVO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50131704</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Leche en polvo</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche descremada higienizada.
Adicionada con vitaminas A y D3, fuente de proteína y rica en Calcio.
Light en Calorías, 99% libre de grasa, bajo en colesterol.</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 05109/05, Decreto 616/06, Resolución 333/11, Decreto 3075/97, Resolución 2674/13, Resolución 2906/07, Resolución 4506/13, Resolución 0683/12, Resolución 4143/12.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Ingredientes:
- Leche descremada
- Regulador de acidez (tripolifosfato de sodio y/o potasio)
- Vitaminas A y D3

Características Sensoriales:
<table><tr><td>Color</td><td>Blanco cremoso</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Lácteo, característico del producto</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Dulce cremoso</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Polvo fino y suave</td></tr><tr><td>Aspecto</td><td>Homogéneo, sin material particulado</td></tr></table>
Características Fisicoquímicas:
<table><tr><th>Parámetro</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Materia Grasa %m/m</td><td>--</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>--</td><td>4,0</td></tr></table></td></tr>
</table>

Acidez expresada como ácido láctico %m/m	1,3	1,7
Índice de solubilidad en cm3	--	1,0
Cenizas %m/m	--	8,2
Proteína %m/m	34,0	--
Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38) %m/m	34,0	--
Sodio %m/m	--	0,55
Potasio %m/m	--	1,8
Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos %m/m	46,0	55,0

Características microbiológicas:

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesofilos ufc/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes ufc/g	3	<3	11	1
NMP Recuento de Coliformes fecales ufc/g	3	<3	--	0
Recuento Hongos y Levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de bacillus cereus ufc/g	3	100	1000	1
Investigación de Salmonella /25 g	3	0	--	0

NMP: Número más probable
n: número de muestras
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

<table>
<tr><td></td><td>M: índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Características Especiales:<table><tr><td>Metales pesados (plomo) ppm</td><td><0,02</td></tr><tr><td>Aflatoxinas M1 ppb</td><td><0,5</td></tr><tr><td>Pesticidas: organofosforados, organoclorados, carbamatos y piretroides.</td><td>De acuerdo a la resolución 2906/2007</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Seguridad</td><td>Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes y/o residuos de drogas o medicamentos, en niveles inferiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil de Productos</td><td>El producto tiene una duración sanitaria de 547 días (18 meses)</td></tr>
</table>

LECHE ENTERA

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>LECHE EN POLVO ENTERA DE VACA ADICIONADA CON VITAMINAS Y HIERRO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50131704</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Leche en polvo</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Producto que se obtiene por eliminación casi total del agua de constitución de la leche entera, fortificada con vitaminas A, D y hierro</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>
Características Sensoriales:
<table>
<tr><td>Color</td><td>Blanco amarillento</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Polvo fino y suave</td></tr>
<tr><td>Aspecto</td><td>Homogéneo y uniforme</td></tr>
</table>
Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Humedad % m/m</td><td>--</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Acidez expresada como ácido láctico %m/m</td><td>0.9</td><td>1,3</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de microorganismos mesofilos ufc/g</td><td>1000</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes ufc/g</td><td>Menor 3</td><td>11</td></tr>
<tr><td>Recuento mohos y Levaduras ufc/g</td><td>100</td><td>500</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g</td><td><100</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella /25 g</td><td>0</td><td>--</td></tr>
</table>
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable
</td></tr>
<tr><td>Control peso</td><td>El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase resolución 16379/03</td></tr>
</table>

GARBANZO

<table>
<tr><td>Nombre Genérico</td><td>GARBANZO</td></tr>
<tr><td>Código:</td><td>50426818</td></tr>
<tr><td>Denominación técnica del bien o servicio:</td><td>Garbanzo seco</td></tr>
<tr><td>Descripción del Alimento</td><td>Conjunto de Granos procedentes de la especie Cicer Arietinum L.</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Decreto 3075 de 1997; NTC 671, resolución 2674 de 2013 BPM sobre requisitos de rotulado y etiquetado, resolución 333 de 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes – Requisitos específicos</td><td>Características Sensoriales:
<table>
<tr><th>Características</th><th>Especificación</th></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Garbanzo, granos de forma redonda.</td></tr>
<tr><td>Aroma</td><td>Característico, se determina de manera organoléptica.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Crema</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Dura con piel lisa o corrugada</td></tr>
</table>
Características Fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>Características</th><th>Defecto %</th></tr>
<tr><td>cenizas</td><td>Menor 4 g/100gr</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>≤15 g/100gr</td></tr>
</table>
Características Microbiológicas:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad de medida</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mesofilo Aerobios</td><td>UFC/g</td><td>200.000</td><td>300.000</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>UFC/g</td><td>3000</td><td>5000</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3000</td><td>5000</td></tr>
<tr><td>Coliformes fecales <3</td><td>NMP/g</td><td>Menor de 3</td><td>--</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		Staphylococcus aureus cuagulasapositivo	UFC/g	<100	--	
		Bacillus cereus	UFC/g	700	1000	

COMPLEMENTO NUTRICIONAL

Nombre Genérico	COMPLEMENTO NUTRICIONAL
Código:	42231800
Denominación técnica del bien o servicio:	Complemento Dietario
Descripción del Alimento	Polvo fino, color crema, libre de partículas extrañas, olor y sabor característico.
Información cualitativa	Almidón de maíz hidrolizado, sacarosa, aceites vegetales (aceite de girasol alto oleico, aceite de soya, aceite de canola), caseinato de calcio, debe contener vitaminas como vitamina E, vitamina A, biotina, vitamina D3, cianocobalamina y minerales como calcio. Hierro, fosforo, magnesio,zinc y magnesio.
Presentación	Lata de 400 gr sabores de vainilla, fresa o chocolate
Envase	Lata de aluminio u hojalata (400 gr), con laca protectora interna y externa grado alimenticio libre de abolladuras o puntos de oxidación.
Vida Útil de Productos	24 meses

COMPLEMENTO NUTRICIONAL

Nombre Genérico	COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS EN CRECIMIENTO ENTRE 2 Y 13 AÑOS
Código:	42231800
Denominación técnica del bien o servicio:	Complemento Dietario
Descripción del Alimento	Polvo fino, color crema, libre de partículas extrañas, olor y sabor característico.
Información cualitativa	Almidón de maíz hidrolizado, aceites vegetales (aceite de girasol alto oleico, aceite de soya, aceite de triglicéridos de cadena media), con minerales, concentrado de proteína de suero de leche, con vitaminas, l- carnitina
Presentación	Lata de 400 gr sabores de vainilla, fresa o chocolate
Envase	Lata de aluminio u hojalata (400 gr), con laca protectora interna y externa grado alimenticio libre de abolladuras o puntos de oxidación.
Vida Útil de Productos	24 meses

COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA GESTANTES Y EN PERIODO DE LACTANCIA

Nombre Genérico	COMPLEMENTO NUTRICIONAL
Código:	42231800
Denominación técnica del bien o servicio:	Complemento Dietario
Aplicación	Alimento a base de leche en polvo descremada, con vitaminas y minerales para mujeres embarazadas y en periodos de lactancia.
Principios activos	Leche en polvo descremada instantánea, sacarosa, fructoolisacaridos de cadena corta, concentrado de proteína de leche, DHA, sulfato ferroso, acetato de vitamina E, vitamina D3, clorhidrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico, vitamina K1, cianocobalamina
Presentación	Lata de 400 gr
Envase	Lata de aluminio u hojalata (400 gr), con laca protectora interna y externa grado alimenticio libre de abolladuras o puntos de oxidación.
Vida Útil de Productos	24 meses

ARVEJA VERDE

Tamaño por porción	¼ de taza (60gr)	
Código	50221001	
Porción por envase	7	
Cantidad por porción	Calorías	170
	Calorías de grasa	10
	Valor diario	
Grasa total 1 g	2%	
Grasa saturada 0 g	0%	
Grasa trans 0g		
Colesterol 0 mg	0%	
Sodio 65 mg	3%	
Carbohidrato total 26 gr	9%	
Fibra dietaria 11 g	44%	
Azúcares 5 g		
Proteína 13g	26%	
Vitamina A	0%	
Vitamina C	0%	
Calcio	8%	
Hierro	12%	
Vitamina B1	20%	
Vitamina B2	35%	

Vitamina B3	2%

Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	calorías	2000	
Grasa total	Menos de	65 g	
Grasa saturada	Menos de	20 g	
Colesterol	Menos de	300 mg	
Sodio	Menos de	2400 mg	
Carbohidrato total	Menos de	300 g	
Fibra diaria	Menos de	25 g	

Calorias por gramo Grasa= 9	Carbohidratos =4	Proteína = 4