	Versión: 05
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

Acta N°: 01

FECHA:	11/08/2021	CIUDAD/MUNICIPIO:	CAMPOALEGRE
COD REGIONAL:	41	REGIONAL	HUILA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL		
COD CENTRO DE COSTO:	911610		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.2599580	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	18/06/2021
PROVEEDOR CONTRATISTA:	Ana Milena Nader Farfán		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	40771500-4		
VALOR TOTAL:	20.050.000 pesos		
FECHA DE VENCIMIENTO:	24/12/2021		

OBJETO DEL CONTRATO: Adquirir materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Lote 1 Agrícola, Lote 2 Pecuaria, Lote 3 Envases y embalajes, Lote 4 Aditivos.

ALCANCE DEL OBJETO: 4 Aditivos.

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUM 1637

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES: Los insumos se recibieron a satisfacción mediante factura No. EL-41 por el valor de $ 20.049.808,76 con fecha 09/08/2021 y de acuerdo al Registro Presupuestal No. 38721 del 21 de junio de 2020, afectaron los rubros presupuestales de la siguiente manera:

911610-C-3602-1300-7-0-3602031-02_POBLACION_DESPLAZADA_BIENES Y SERVICIOS / NACION_10_ POR VALOR DE :	$ 4,550,000 PESOS
911938-C-3602-1300-8-0-3602035-02_EMPRENDE RURAL_BIENES Y SERVICIOS / NACION_10_ POR VALOR DE :	$ 9,800,000 PESOS
911645-C-3603-1300-14-0-3603025-02_FORMACION PROFESIONAL_BIENES Y SERVICIOS / NACION_10_ POR VALOR DE :	$ 5,000,000 PESOS
911611-C-3603-1300-14-0-3603025-02_MEDIA TECNICA_ BIENES Y SERVICIOS / NACION_11_ POR VALOR DE :	$ 700,000 PESOS
SUMATORIA:	$ 20,050,000 PESOS
SALDO A FAVOR DEL SENA:	$ 191,24 PESOS

FIRMA SUPERVISOR	CC. 83229370
NOMBRE COMPLETO	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO
N° DE IDENTIFICACIÓN	83229370
CORREO INSTITUCIONAL	fcastellanosf@ssena.edu.co
CARGO	Instructor Grado 12
N° DE CONTACTO	3186008349

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 del 14 /agosto /2021	
REGIONAL O CENTRO ORDENADOR DEL GASTO:	Centro de Formacion Agroindustrial “La Angortura” Regional Huila.
SUPERVISOR DE CONTRATO:	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N.A.
CONTRATO No:	No. CO1.PCCNTR. 2599580.
TIPO DE CONTRATO:	Suministro
OBJETO:	Adquirir materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial “La Angostura” del SENA Regional Huila. Lote 1 Agrícola, Lote 2 Pecuaria, Lote 3 Envases y embalajes, Lote 4 Aditivos. **Alcance del objeto**: Lote 4 Aditivos.
VALOR DEL CONTRATO:	$ 20.050.000 pesos
CONTRATISTA:	ANA MILENA NADER FARFAN
NIT:	Nit. 40771500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro de Formacion Agroindustrial “La Angortura” Regional Huila.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	21 de Junio de 2021
FECHA DE INICIO:	24 de Junio de 2021
PLAZODEL CONTRATO:	SEIS (6) MESES.
FORMA DE PAGO:	MENSUAL CONTRAENTREGA DEL SUMINSITRO.

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
1. Proveer materiales y elementos de óptima calidad.	Se proveyo materiales y elementos de óptima calidad.	Materiales y elementos que reposan en bodega.
2. El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales serán asumidos por el contratista, también el riesgo y propiedad de los mismos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.	El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales fue asumido por el contratista, también el riesgo y propiedad de los mismos hasta que se realizo el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega .	Materiales y elementos que reposan en bodega.

3. Remplazar los elementos o materiales defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación, dentro del día hábil, siguiente a la fecha de comunicación que en tal sentido realice la entidad, a través del supervisor del contrato.	El contartista reemplazo los elementos o materiales que no cumplieron con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación, específicamente las garmeras digitales .	Materiales y elementos reemplazados recibidos a satisfacción, que reposan en bodega.
4. Entregar los elementos o materiales en el Centro de Formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la solicitud del supervisor, en los horarios de atención establecidos y una vez acordado el recibo de los elementos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	El contratista realizo entrega de los los elementos o materiales en el Centro de Formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la solicitud del supervisor, en los horarios de atención establecidos y una vez acordado el recibo de los elementos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	Acta de recibo a satisfacción y nota de entrada al almacen.
5. La Fecha de vencimiento de los elementos entregados deben estar vigente a la fecha de entrega y un (01) año más, para los elementos que tengan la fecha de vencimiento en su empaque.	La Fecha de vencimiento de los elementos entregados esta vigente a la fecha de entrega y un (01) año más, para los elementos que tienen la fecha de vencimiento en su empaque.	Materiales y elementos que reposan en bodega y con fecha de vencimiento superior a un año al momento de la entrega, para los que aplica.
6. El contratista deberá entregar las hojas de bioseguridad de los materiales e insumos que las requieran.	Se realizo entrega de las hojas de bioseguridad de los materiales e insumos que las requieran.	Hojas de bioseguridad de los materiales e insumos que las requieran, en medio magnético.
7. Entregar los elementos en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica.	Los elementos fueron entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica.	Materiales y elementos recibidos a satisfacción, que reposan en bodega.
8. Previo al inicio del contrato, el contratista deberá socializar al personal encargado del desarrollo del objeto contractual, las medidas de bioseguridad a implementar para mitigar y controlar la propagación del	Se enviaron evidencias de registro de la socialización de las medidas y de la entrega de los elementos de bioseguridad.	Registro de la socialización de las medidas y de la entrega de los elementos de bioseguridad.

Covid-19. Por lo anterior, deberá allegar registro de la socialización de las medidas y de la entrega de los elementos de bioseguridad.		
9 Una vez cumplidos los requisitos para el inicio del desarrollo del objeto contractual, entre las partes (Contratista – Sena) acuerdan fecha, hora y lugar para la realización de la inducción en SST que tiene a cargo la Entidad contratante. Nota: La inducción será realizada al personal encargado del desarrollo del objeto contractual.	El Contratistala realizo la inducción en SST que tiene a cargo la Entidad contratante.	Acta que evidencia la inducción en SST.
10. El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual, se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	El contratista garantizó, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual, se encuentrara debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales	Planillas de afiliación al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales
11. El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal, bioseguridad y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada.	El contratista doto de todos los elementos de Protección Personal, bioseguridad y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar	El personal que desarrolló actividades durante la ejecución del contrato, contó con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada.
12. Contar con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	El contartista conto con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad	Labor realizada con la utilización de los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial

	educativa en general y de visitantes.	
13. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	No se presento ningún accidente durante el desarrollo del objeto contractual gracias a Dios.	No se presento ningún accidente durante el desarrollo del objeto contractual
14. El proveedor deberá dar cumplimiento a lo definido en la Resolución número 666 del 24 de abril del 2020, Resolución 223 del 25 de febrero de 2021, Resolución 392 de 2021 del Ministerios de salud y protección social y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	El contratista cumplió con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en las resoluciónes No. 666 del 24 de abril de 2020, , Resolución 223 del 25 de febrero de 2021, Resolución 392 de 2021 del Ministerios de salud y protección social	Se evidencio cumplimiento con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19
15. Seguridad en la utilización de productos químicos en el Trabajo El contratista se compromete a entregar a la Entidad los productos químicos rotulados, etiquetados y con las respectivas hojas de datos de seguridad, acorde con la normatividad vigente Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química y a lo establecido en la Ley 55 de 1993 “Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo”.	El contratista entregó los productos químicos rotulados, etiquetados y con la respectiva hojas de datos de seguridad, acorde con la normatividad vigente Decreto 1496 de 2018 “Por el cual se adopta el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química y a lo establecido en la Ley 55 de 1993 “Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo”, la hoja de seguridad se presento	Productos químicos rotulados, etiquetados y con la respectiva hojas de datos de seguridad, acorde con la normatividad.

	en idioma español, y contiene los 16 ítems que establece la ley.	
16. El contratista deberá dar cumplimiento al plan estratégico de seguridad vial, de acuerdo con los establecido el marco legislativo vigente. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.	El contratista cumplio con el plan estratégico de seguridad vial, de acuerdo con los establecido el marco legislativo vigente.	Despacho, descarga y entrega de los materiales sin novedad en el traslado y en la via.
17. Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en la resolución No. 666 del 24 de abril de 2020, Resolución 223 del 25 de febrero de 2021, Resolución 392 de 2021 del Ministerio de salud y protección social y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente	El contratista cumplió con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en las resoluciónes No. 666 del 24 de abril de 2020, , Resolución 223 del 25 de febrero de 2021, Resolución 392 de 2021 del Ministerios de salud y protección social	Se evidencio cumplimiento con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19
18. El contratista deberá presentar informe de actividades de limpieza y desinfección de los vehículos que transportarán alimentos o aves a las instalaciones del SENA.	El contratista presento informe de actividad de limpieza y desinfección del vehículos que transporto los productos a las instalaciones del SENA.	Lista de Chequeo de inspección de limpieza y desnifeccion.
19. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la	Estas meteria primas fueron transportadas a las instalaciones del centro de formacion, guardando la cadena de frio en nevera portátil para refrigeración.	Materias primas entregadas en nevara en la que se verifico la temperatura al llegar al centro de formación.

temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue		
20. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	El vehuiculo utilizado en el transpoirte de los aditivos, cumplio con los requisitos sanitarios que garantizaron la adecuada protección y conservación de los mismos.	Materiales y aditivos recibidos a satisfacción, que reposan en bodega.
21. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o	Al momento del descargue de los aditivos el SENA verifico: Que el vehículo contó con los recipientes en los cuales se transportaron los aditivos fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilizaron aditivos refrigerados estaba equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los aditivos no se pispusieron directamente sobre el piso de los medios de Transporte, sino que se utilizarón recipientes, y canastilla. Se verifico rotulado o etiquetado de alimentos	Inspeccion por parte del supervisor de contrato al verificar el complimiento de estos requisitos, y el recibo en buenas condiciones de los aditivoss contratados.

etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. Se conto con un sistema de termómetro de punzón para medir la temperatura debidamente calibrado, con el que se garantizo que los aditivos que requerian cadena de frio se mantuvieren dentro de estos rangos de temperatura exigidos.	
22. El contratista deberá mantener vigente los documentos como: revisión técnico mecánica, SOAT, tarjeta de propiedad, tarjeta de operación y póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual. El SENA se reservará el derecho de solicitarlos en el momento en que lo considere conveniente.	El contratista tiene vigentes los documentos como: revisión técnico mecánica, SOAT, tarjeta de propiedad, tarjeta de operación y póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual.	Documentos vigentes que portaba al ingreso del vehiculo a las instalaciones del sena.
23. El contratista deberá entregar a la Entidad Certificación o constancia del reporte de información solicitada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en cumplimiento del Decreto número 1988 de 2013, artículo 1°, modificado por el Decreto número 625 de 2014, artículo 1°, compilado en el Decreto 1071 de 2015, correspondiente al último periodo a reportar.	El contratista entrego a la Entidad Certificación o constancia del reporte de información solicitada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en cumplimiento del Decreto número 1988 de 2013, artículo 1°, modificado por el Decreto número 625 de 2014, artículo 1°, compilado en el Decreto 1071 de 2015, correspondiente al último periodo reportado.	reporte de información solicitada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

ASPECTO PRESUPUESTAL DEL CONTRATO:

FECHA DE ENTREGA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	% *EJECUCIÓN FINANCIERA*	% EJECUCIÓN FÍSICA*	
						No. días ejecutados	%
MES DE AGOSTO DE 2021	EL-41	20.049.808,76	20.049.808,76	191.24	100 %	N.A	N.A

*Aplica para contratos de obras y adecuaciones

OBSERVACIONES

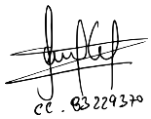
El contrato se ejecuto conforme a las especificaciones y características técnicas establecidas, y cumpliendo con el cornograma de entregas solcitado por el Sena, Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura".

CRONOGRAMA DE ENTREGAS PROGRAMADAS CONTRATO DE SUMINISTRO DE GAS:

1 ENTREGA	2 ENTREGA	3 ENTREGA
Agosto 04 de 2021	Agosto 06 de 2021	Agosto 09 de 2021
*LAS ENTREGAS SE REALIZARON EN EL HORARIO DE 7:15 A 16:15		

Elaboró:Francisco Castelanos Forero. Instructor Grado 12.

Reviso: Sandra Patricia Garcia Cocoma



Francisco Castellanos Forero

Instructor Agroindustria Grado 12

Supervisor del Contrato.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE PROCESO GESTION CONTRACTUAL ANEXO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE ENERGÍA	Versión:	02
	Código:	GCCON-AN-001
	Fecha de vigencia:	Agosto de 2021

INICIO

CONTRATO No : CO1.PCCNTR.2599580 de 2021	**NOMBRE DE PROVEEDOR: ANA MILENA NADER FARFAN**
VIGENCIA DEL CONTRATO: 6 MES	**NOMBRE DEL SUPERVISOR DE CONTRATO:Francisco Castellanos Forero**

OBJETO: Adquirir materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Lote 1 Agrícola, Lote 2 Pecuaria, Lote 3 Envases y embalajes, Lote 4 Aditivos.
Alcance del objeto: Lote 4 Aditivos.

ASPECTO(S) AMBIENTAL(ES) Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- Consumo de combustible
- Consumo de sustancias peligrosas
- Generación de residuos peligrosos
- Generación de vertimientos
- Generación de derrames
- Potencial de lesiones o afectaciones a la salud

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para compra de sustancias químicas					
Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)	Contractual	X			**El proveedor realizo entrega de las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en idioma español, con los los 16 ítems que establece la ley 55 de 1993, y con una fecha inferior a 5 años.**
Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos	Contractual	X			**El proveedor entrego los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos**
Cuando las sustancias a comprar sean sustancias controladas, el proveedor y transportador deberá presentar el Certificado de Carencia de Informes por Tráfico de Estupefacientes (CCITE) o Autorización Extraordinaria emitida por el Ministerio de Justicia. **Nota 1:** Ver el listado de sustancias controladas en la Resolución 01 de 2015. **Nota 2:** Tener en cuenta la aplicabilidad de la norma conforme a las cantidades mínimas sobre las cuales recae el control y demás excepciones establecidas en la norma. **ACLARACIÓN:** El Certificado de Carencia aplica tanto a la persona (natural o jurídica) que realiza la compra de sustancias químicas controladas como al proveedor de las mismas. El SENA como entidad pública esta exenta de dicha Certificación, la entidad realizará la compra mediante autorización expresa y escrita de su Director o Subdirector. Decreto 2150 1995 Articulo 87	Precontractual			X	**No aplica por haberse presentado ya en la etapa precontarctual.**
Criterios para Suministro de Combustible a traves de Estación de Servicio					
El proveedor deberá presentar la autorización de operación emitida por el Ministerio de Minas y Energía o de la autoridad en quien este delegue. Sujeto a acuerdo Marco de Precios, establecido por la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente	Precontractual			X	**No aplica por no ser suministro de conbustible**
El proveedor tiene que contar con plan de contingencias radicado a la (s) autoridad (es) ambiental (es) para el manejo de hidrocarburos.	Contractual			X	**No aplica por no ser suministro de conbustible**

Criterios para el transporte de sustancias peligrosas					
Entregar informe de cumplimiento del Decreto 1079 de 2015 para el transporte de sustancias peligrosas; notificación del listado de equipo completo de carretera y copia de documentos vigentes del vehículo: SOAT, revisión técnico-mecánica de gases.	Contractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Entregar copia del radicado donde conste la presentación del plan de contingencias a la autoridad ambiental. Nota: en caso de que se presente una contingencia ambiental durante el transporte de los químicos, se deberá reportar dicho evento a la autoridad ambiental a través del formato único que se encuentra en la ventanilla integral de trámites ambientales en Línea VITAL	Precontractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Presentar soportes del curso básico certificado de 60 horas de los conductores que se designen para transportar las Sustancias peligrosas Nota: El certificado tendrá una validez de 2 años, vencido este término; deberá presentar actualización anual del curso con una intensidad de 20 horas.	Contractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	Contractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Informe de implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV) y/o documento macro del PESV (manual o procedimiento) - Res. 1565/2014	Precontractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Previo al cargue de las sustancias peligrosas, asegurar la disponibilidad y uso de elementos de protección personal. NOTA: El SENA deberá verificar el cumplimiento de lo establecido durante el transporte de las sustancias.	Contractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Copia de póliza vigente de seguro de responsabilidad civil extracontractual	Contractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**
Previo al descargue de las sustancias peligrosas, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con elementos básicos de atención de emergencias: Ropa protectora, Linterna, Botiquín de primeros auxilios, kit de derrames y mínimo 2 extintores tipo multipropósito. - La instalación de rótulos de identificación reflectivos y las placas de identificación del número de las Naciones Unidas UN de la mercancía peligrosa transportada	Contractual			X	**No aplica por no ser transporte de sustancias peligrosas**

Normatividad Relacionada:
Ley 55 de 1993 - Sobre el uso de productos químicos.
Decreto 321 de 1999 - Plan Nacional de Contingencia
Ley 769 de 2002 - Documentos de vehículo transportador
Decreto 4299 de 2005 modificado por el Decreto Nacional 733 de 2008- Cadena de Distribución de de combustibles líquidos derivados del petróleo
Resolución 1223 de 2014 - Capacitación Transportadores
Resolución 1565 de 2014 - Plan estratégico de seguridad vial
Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.1 - Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo.
Decreto 1076 de 2015 - Reporte contingencias ambientales proyectos sujetos a licenciamiento.
Decreto 1079 de 2015 - Transporte de Mercancías Peligrosas / Transporte Terrestre Automotor
Decreto 050 de 2018 - Plan de contingencias para el manejo de derrames
Resolución 1486 de 2018 - Formato único para el reporte de las contingencias para proyectos no licenciados.
Resolución 1209 de 2018 - Términos de Referencia Plan de Contingencias para el Transporte de Sustancias Nocivas
Decreto 1496 de 2018 - Clasificación y etiquetado de productos químicos
Resolución 001 de 2015 - Sustancias controladas
Decreto 2150 de 1995 - Sustancias controladas
Resolución 0312 de 2019 - Estándares mínimos de seguridad y salud en el trabajo.

ADITIVOS E INSUMOS

40.771.500-4
Agroindustria Alimentaria

MEMORANDO

AGOSTO 4 DE 2021

ASUNTO: Entrega Contrato N°. 2599580 - Aditivos

Se realiza la entrega de los siguientes insumos contenidos en el contrato, en el Centro de Formación Agroindustrial CEFA, con la FACTURA N° EL-41

ITEM	Código UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	12164501	Aceite hidrogenado	Antiespumante grado alimentario, silicona. Presentación frasco plástico con tapa x 1000 g., Presentación frasco x 1000ml, Frasco Plástico con tapa, antiespumante grado alimentario	2
2	41104019	Acidimetro	Frasco pipeteador plástico de 500 ml, indicador de acidez para leche y derivados lácteos. Acidímetro escala Dornic 0-100ºD, bureta de vidrio, sistema de dosificación., Indicador de Acidez, Plastico , x 500 ml	7
3	12162201	Ácido ascorbico	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente, Rotulada con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, Pureza 99%, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	8
4	12164501	Ácido cítrico	producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente, Rotulada con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, presentación - solido, Pureza del 99%, Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	7
5	51241228	Ácido láctico	producto líquido, para uso en la industria de alimentos. , Pureza mínima del 99%, envasado enfrasco de polipropileno, sellado herméticamente, Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	49

6	12164102	Ácido sórbico. Pureza mínima del 99%	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. , kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	1
7	12164501	Benzoato de sodio	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, presentación - solido, Pureza del 99%, Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	9
8	12164500	Bicarbonato de sodio	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente, Rotulada con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, Pureza 99%, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	17
9	12141806	Carbonato de sodio	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, Pureza 99%, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	1
10	12164501	Carragenina	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente, Rotulada con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, Pureza 99%, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	2
11	12164501	Citrato de sodio	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente, Rotulada con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, Pureza 99%, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	9
13	47101608	Clarificante en maduración Biofine Clear A3, para cervecería	Líquido, Litro, Envasado en frasco de polipropileno, Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	2

14	12164501	Cloruro de calcio	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente, Rotulada con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, presentación - solido, Pureza del 99%, Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	9
15	12164501	Cmc	CARBOXI METIL CELULOSA, producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 99%, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la , Pureza 99%, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	13
16	12171504	Color caramelo	Grado alimentario, Frasco de vidrio por 650 g. Vida útil 12 meses., Presentación frasco x 650ml, frasco de vidrio , grado alimenticio	8
17	12171504	Colorante	Grado alimentario en Spray metalizado, frasco x 100 ml, colores surtidos. para chocolatería En frasco de 100 ml., Espray-Metalizado, grado alimentario, Chocolatería- Repostería	4
18	12171504	Colorante	LIQUIDO LIPOSOLUBLE, Chocolatería y Confitería , colores surtidos , FRASCO x 55 g	5
20	12171504	Colorante	HIDROSOLUBLES , PASTELERIA Y REPOSTERIA, Frasco gotero de 12 ml , colores surtidos (negro, rojo, naranja, rosado, amarillo, azul, verde, café).	28
21	50171830	Condimento	GALANTINA , impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	10
23	50171830	Condimento	HUMO LIQUIDO, Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento, Presentación x 1000ml, grado alimenticio	4
24	50171830	Condimento	CEBOLLA, impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	4
25	50171830	Condimento chorizo	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento. , Presentación x 1000g, envase flexible metalizado, grado alimenticio	9
26	50171830	Condimento longaniza	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento., Presentación x 1000g, envase flexible metalizado, grado alimenticio	16
27	50171830	Condimento ajo	En polvo deshidratado y cumplir con el registro INVIMA vigente, con lote y fecha de vencimiento., Presentación x 1000g, Empaque bolsa de Polietileno - sellado herméticamente , Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	12

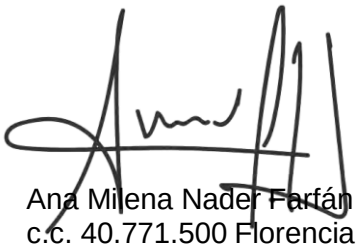
28	50171830	Condimento butifarra	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento. , envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	12
29	50171830	Condimento cabano	Envase flexible metalizado impreso en su exterior y sello hermético, Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento., Presentación X 1000 g	4
31	50171830	Condimento genova	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	8
32	50171830	Condimento hamburguesa	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento. , Presentación x 1000g, envase flexible metalizado, grado alimenticio	17
33	50171830	Condimento jamon	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	4
34	50171902	Condimento paprika	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, con lote y fecha de vencimiento., envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	2
35	50171830	Condimento salchichón	Impreso en su exterior y sello hermético. Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento., envase flexible metalizado, Presentación x 1000g	4
36	12352204	Cuajo liquido	ENZIMA COAGULANTE , con fuerza de cuajado de 1 cc para 20L Etiqueta con la información del fabricante con el registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento., Envase plástico, Presentación x 500ml	18
37	12164500	Cultivo lactico	liofilizado para PETTIE SUISE, Envase flexible metalizado, sobre x 7 gramos , Lácteos	14
38	12164501	Cultivos lacticos	liofilizado para Kumis, Sobre con 7 gramos., cultivo liofilizado -Kumis, envase flexible metalizado, Sobre x 7gr (aprox)	73
39	12164500	Cultivos lacticos	cultivo liofilizado para Yogur, Envase Flexible metalizado, sobre x 7 gr (aprox), cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	105
41	50171550	Esencia de Mantequilla	Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería., vida útil mayor a 12 meses., Frasco de 500 cm^3	14
43	50171550	Esencia de Naranja	Líquido, 500 ml, envase plástico, vencimiento mínimo 12 meses	20
44	50171550	Esencia de vainilla	Líquido, 500 ml, Envase plástico, vencimiento mínimo de 12 meses	20
45	50171500	Especias nuez moscada entera a granel	sólido, 500 gramos, bolsa flexible, vencimiento mínimo 12 meses	4

46	50171550	Especias canela astilla granel	sólido, 500 gramos, bolsa flexible, vencimiento mínimo de 12 meses	13
47	50171500	Especias clavos de olor entero a granel	sólido, 500 gramos, Envase flexible , Vencimiento mínimo 12 meses	9
48	50171550	Especias nuez moscada en polvo	Polvo, 500 gramos, bolsa flexible, vencimiento mínimo 12 meses	6
49	51171623	Fenolftaleina	al 2%, frasco Líquido, 100 ml, Envase plástico, gotero, vencimiento mínimo 12 meses	16
50	12164501	Fosfato	tripolifosfato de sodio. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%. Polvo blanco, kilogramo, bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	12
51	50192405	Gelatina sin sabor	tipo A. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%.Polvo, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	18
52	50192405	Gelatina sin sabor	tipo C. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%.Polvo, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	4
53	51171608	Glicerina	Líquido viscoso transparente, higroscópico de sabor dulce. Soluble en agua, etanol y acetona. Grado alimentario. liquido viscoso., 500 gramos, Envasado en frasco recipiente plástico x 500 g., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	15
54	50161509	Glucosa jarabe de maíz	Líquido espeso, incoloro o amarillento. Soluble en agua y glicerina. Ligeramente soluble en alcohol., 500 gramos, Envase hermético, vencimiento mínimo 12 meses	26
55	12164501	Goma	Guar o xantan Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%Polvo, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	6

56	12352316	Hidróxido de sodio	Solución a concentración 0,1 N Líquido transparente, Litro, Envase plástico, Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	24
57	11151501	Hilo calabres	Sólido, rollo x kilogramo, Bolsa, Empaque adecuado que lo proteja de los factores externos.	5
58	50202201	Kit para cervecería	Debe contener malta Pilsen, malta caramelo, malta chocolate, lúpulo cascade 7% AA, levadura tipo ale de poder alcohólico 6% Alc/vol, kit por unidad, Envase flexible, sellado hermético., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582., REVISAR CODIGO ALMACEN	2
60	41106206	Levadura	Levadura liofilizada Saccharomyces Bayanus agente emulsionante E491. Cepa VR44 con características Killer, levadura enológica, poder alcohólico de 19% Alc./Vol., 500 gramos, Caja, Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	1
67	12164501	Nitral	Sal curante al 20%. Mezcla homogénea de partículas finas, color rosado, olor inodoro. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos, 500 gramos, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	14
68	12161800	Pectina cítrica	Acción lenta, Polvo color blanco crema. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	4
69	50221301	Proteína vegetal	TEXTURIZADA, 70% Soya texturizada es un concentrado de proteína. Producto sólido, para uso en la industria de alimentos,, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	20
71	12164502	Sabor a café	Producto líquido, para uso en la industria de alimentos., litro, Envasado en frasco de polipropileno, Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	11

72	12164502	Sabor a fresa	Producto líquido, para uso en la industria de alimentos., litro, Envasado en frasco de polipropileno, Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	8
74	12164501	Sorbato de potasio	Producto sólido, para uso en la industria de alimentos. Pureza mínima del 90%, kilogramo, envasado en bolsas de polietileno, sellado herméticamente., Rotulado con el nombre del producto, productor y/o envasador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582.	8
75	13111065	Tripa cerdo salada	Calibrada chorizo x 90 m tramo largo. Madeja x 90 metros. Conservada en sal, Calibrada., Envasado en bolsa con cierre plastificado, que garantice hermeticidad., Producto fresco.	14
76	13111065	Tripa sintética	Funda fibrosa para cábano, metro, Bolsa polietileno con cierre plastificado hermético., Diámetro adecuado para embutir cábano.	40
77	13111065	Tripa sintética	Funda fibrosa para chorizo coria, metro, Bolsa polietileno con cierre plastificado hermético., Diámetro adecuado para embutir chorizo	316
78	13111065	Tripa sintética	Funda fibrosa para salchichón, metro, Bolsa polietileno con cierre plastificado hermético., Diámetro adecuado para embutir salchichón	230
79	13111065	Tripa sintética	Poliamida para galantina , metro, Bolsa polietileno con cierre plastificado hermético., Diámetro adecuado para embutir galantina	260

Cordialmente,



Ana Milena Nader Farfán
c.c. 40.771.500 Florencia

Section 1: Chemical Product and Company Identification

Product Name: Sodium benzoate
CAS#: 532-32-1
RTECS: DH6650000
TSCA: TSCA 8(b) inventory: Sodium benzoate
CI#: Not available.
Synonym: Antimol; Benzoate of soda; Sodium benzoic acid; Benzoate sodium
Chemical Name: Benzoic acid, sodium salt
Chemical Formula: C7-H5-O2-Na
Contact Information:
LIAONING PHARMACEUTICAL FOREIGN TRADE CORPORATION
No.146 Northeast Great Road, Dadong District, Shenyang, China, P.C.110044
Tel: 86-24-31996035, 31996036, 31996037, 31996038 Fax: 86-24-31996039

Section 2: Composition and Information on Ingredients

Composition:

Name	CAS #	% by Weight
Sodium benzoate	532-32-1	100

Toxicological Data on Ingredients: Sodium benzoate: ORAL (LD50): Acute: 4070 mg/kg [Rat]. 1600 mg/kg [Mouse]. 2000 mg/kg [Rabbit].

Section 3: Hazards Identification

Potential Acute Health Effects: Hazardous in case of skin contact (irritant), of eye contact (irritant), of inhalation. Slightly hazardous in case of ingestion.
Potential Chronic Health Effects:
CARCINOGENIC EFFECTS: Not available.
MUTAGENIC EFFECTS: Not available.
TERATOGENIC EFFECTS: Classified POSSIBLE for human.
DEVELOPMENTAL TOXICITY: Classified Reproductive system/toxin/female, Reproductive system/toxin/male [SUSPECTED]. The substance may be toxic to blood, the reproductive system, liver, central nervous system (CNS). Repeated or prolonged exposure to the substance can produce target organs damage.

Section 4: First Aid Measures

Eye Contact: Check for and remove any contact lenses. In case of contact, immediately flush eyes with plenty of water for at least 15 minutes. Cold water may be used. Get medical attention.
Skin Contact: In case of contact, immediately flush skin with plenty of water. Cover the irritated skin with

an emollient. Remove contaminated clothing and shoes. Cold water may be used. Wash clothing before reuse. Thoroughly clean shoes before reuse. Get medical attention.
Serious Skin Contact: Wash with a disinfectant soap and cover the contaminated skin with an anti-bacterial cream. Seek medical attention.
Inhalation: If inhaled, remove to fresh air. If not breathing, give artificial respiration. If breathing is difficult, give oxygen. Get medical attention.
Serious Inhalation: Not available.
Ingestion: Do NOT induce vomiting unless directed to do so by medical personnel. Never give anything by mouth to an unconscious person. Loosen tight clothing such as a collar, tie, belt or waistband. Get medical attention if symptoms appear.
Serious Ingestion: Not available.

Section 5: Fire and Explosion Data

Flammability of the Product: May be combustible at high temperature.
Auto-Ignition Temperature: Not available.
Flash Points: Not available.
Flammable Limits: Not available.
Products of Combustion: These products are carbon oxides (CO, CO2).
Fire Hazards in Presence of Various Substances: Slightly flammable to flammable in presence of heat. Non-flammable in presence of shocks.
Explosion Hazards in Presence of Various Substances:
Risks of explosion of the product in presence of mechanical impact: Not available.
Slightly explosive in presence of open flames and sparks.
Fire Fighting Media and Instructions:
SMALL FIRE: Use DRY chemical powder.
LARGE FIRE: Use water spray, fog or foam. Do not use water jet.
Special Remarks on Fire Hazards: When heated to decomposition it emits acrid fumes and disodium oxide.
Special Remarks on Explosion Hazards: Fine dust dispersed in air in sufficient concentrations, and in the presences of an ignition source is a potential dust explosion hazard.

Section 6: Accidental Release Measures

Small Spill: Use appropriate tools to put the spilled solid in a convenient waste disposal container. Finish cleaning by spreading water on the contaminated surface and dispose of according to local and regional authority requirements.
Large Spill: Use a shovel to put the material into a convenient waste disposal container. Finish cleaning by spreading water on the contaminated surface and allow to evacuate through the sanitary system.

Section 7: Handling and Storage

Precautions:
Keep locked up. Keep away from heat. Keep away from sources of ignition. Empty containers pose a fire risk, evaporate the residue under a fume hood. Ground all equipment containing material. Do not ingest. Do not breathe dust. Wear suitable protective clothing. In case of insufficient ventilation, wear suitable respiratory equipment. If ingested, seek medical advice immediately and show the container or the label. Avoid contact with skin and eyes. Keep away from incompatibles such as oxidizing agents.
Storage: Keep container tightly closed. Keep container in a cool, well-ventilated area.

Section 8: Exposure Controls/Personal Protection

Engineering Controls: Use process enclosures, local exhaust ventilation, or other engineering controls to keep airborne levels below recommended exposure limits. If user operations generate dust, fume or mist, use ventilation to keep exposure to airborne contaminants below the exposure limit.
Personal Protection: Splash goggles. Lab coat. Dust respirator. Be sure to use an approved/certified respirator or equivalent. Gloves.
Personal Protection in Case of a Large Spill: Splash goggles. Full suit. Dust respirator. Boots. Gloves. A self contained breathing apparatus should be used to avoid inhalation of the product. Suggested protective clothing might not be sufficient; consult a specialist BEFORE handling this product.
Exposure Limits: Not available.

Section 9: Physical and Chemical Properties

Physical state and appearance: Solid. (Granular solid. crystalline powder.)
Odor: Odorless.
Taste: Sweetish, astringent.
Molecular Weight: 144.11 g/mole
Color: White.
pH (1% soln/water): Not available.
Boiling Point: Not available.
Melting Point: >300°C (572°F)
Critical Temperature: Not available.
Specific Gravity: Not available.
Vapor Pressure: Not applicable.
Vapor Density: 4.97 (Air = 1)
Volatility: Not available.
Odor Threshold: Not available.
Water/Oil Dist. Coeff.: Not available.
Ionicity (in Water): Not available.
Dispersion Properties: See solubility in water.
Solubility: Easily soluble in cold water, hot water.

Section 10: Stability and Reactivity Data

Stability: The product is stable.
Instability Temperature: Not available.
Conditions of Instability: Excess heat, dust generation
Incompatibility with various substances: Reactive with oxidizing agents.
Corrosivity: Non-corrosive in presence of glass.
Special Remarks on Reactivity: Hygroscopic; keep container tightly closed.
Special Remarks on Corrosivity: Not available.
Polymerization: Will not occur.

Section 11: Toxicological Information

Routes of Entry: Inhalation. Ingestion.
Toxicity to Animals: Acute oral toxicity (LD50): 1600 mg/kg [Mouse].
Chronic Effects on Humans:

TERATOGENIC EFFECTS: Classified POSSIBLE for human.
DEVELOPMENTAL TOXICITY: Classified Reproductive system/toxin/female, Reproductive system/toxin/male [SUSPECTED].
May cause damage to the following organs: blood, the reproductive system, liver, central nervous system (CNS).
Other Toxic Effects on Humans: Hazardous in case of skin contact (irritant), of inhalation. Slightly hazardous in case of ingestion.
Special Remarks on Toxicity to Animals: Not available.
Special Remarks on Chronic Effects on Humans: May cause adverse reproductive effects and birthdefects(teratogenic). May affect genetic material (mutagenic)
Special Remarks on other Toxic Effects on Humans:
Acute Potential Health Effects:
Skin: May cause skin irritation.
Eyes: Dust may cause mechanical
Inhalation: May cause respiratory tract irritation.
Ingestion: Ingestion of large amounts may cause gastrointestinal tract irritation with gastric pain, nausea, and vomiting. May also affect behavior/central nervous system (tremor, convulsions, change in motor activity), and respiration (dyspnea).
Chronic Potential Health Effects: Ingestion: Prolonged or repeated ingestion may affect behavior/central nervous system (sypmptoms similar to acute exposure) as well as liver, metabolism, blood, and urinary system.

Section 12: Ecological Information

Ecotoxicity: Not available.
BOD5 and COD: Not available.
Products of Biodegradation: Possibly hazardous short term degradation products are not likely. However, long term degradation products may arise.
Toxicity of the Products of Biodegradation: The product itself and its products of degradation are not toxic.
Special Remarks on the Products of Biodegradation: Not available.

Section 13: Disposal Considerations

Waste Disposal:
Waste must be disposed of in accordance with federal, state and local environmental control regulations.

Section 14: Transport Information

DOT Classification: Not a DOT controlled material.
Identification: Not applicable.
Special Provisions for Transport: Not applicable.

Section 15: Other Regulatory Information

Federal and State Regulations: TSCA 8(b) inventory: Sodium benzoate
Other Regulations:
OSHA: Hazardous by definition of Hazard Communication Standard (29 CFR 1910.1200).
EINECS: This product is on the European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances.

Other Classifications:
WHMIS (Canada): Not controlled under WHMIS.
DSCL (EEC):
R20/21/22- Harmful by inhalation, in contact with skin and if swallowed.
R36/38- Irritating to eyes and skin.
R63- Possible risk of harm to the unborn child.
S24/25- Avoid contact with skin and eyes.
HMIS (U.S.A.):
Health Hazard: 2
Fire Hazard: 1
Reactivity: 0
Personal Protection: E
National Fire Protection Association (U.S.A.):
Health: 2

Flammability: 1
Reactivity: 0
Specific hazard:
Protective Equipment:
Gloves.
Lab coat.
Dust respirator. Be sure to use an approved/certified respirator or equivalent.
Splash goggles.

Section 16: Other Information

References: Not available.
Other Special Considerations: Not available.

The information above is believed to be accurate and represents the best information currently available to us. However, we make no warranty of merchantability or any other warranty, express or implied, with respect to such information, and we assume no liability resulting from its use. Users should make their own investigations to determine the suitability of the information for their particular purposes.

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s, declara que los resultados reportados en la presente hoja de seguridad, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

Descripción

El ácido láctico, producido por fermentación. Es ligeramente amarillento a incoloro, almibarado y líquido higroscópico con olor ligeramente ácido.
El producto es GRAS.

Código de producto:	JD-LA85-02
Nombre químico:	L - (+) - Ácido láctico, (S) - 2 - hidroxi - propanoico
Número CAS:	79-33-4; 50-21-5 (número CAS general)
Número EEC de aditivo alimentario:	E270
Formula molecular:	C3H6O3
Peso molecular:	90.08 g/mol

Áreas de aplicación

- Cervecería (cerveza, sidra), confitería (caramelos), panadería (masa agria, pan de centeno, pan de trigo), encurtidos (aceitunas, pepinillos, cebollas perlas), margarina, mantequilla, salsas (ketchups, mayonesa), mezcla de productos alimenticios (salchichas, envoltura de colágeno), productos lácteos (queso cottage, cheesecake, yogur, helado) Mezcla de ingredientes.
- Productos de limpieza de planta / casa / hospital o detergentes (descalcificador, removedor de espuma de jabón, agente antibacteriano), cuero (curtido), cigarrillo (tabaco), oblea olar (para eliminar pegamento adhesivo), textiles.
- Alimentación animal (agua potable, premezclas), cultivo de algas marinas.
- Productos para el cuidado personal (cremas faciales, lociones, champú, tintes para el cabello, jabones).
- Ingrediente farmacéutico (tratamiento dermatológico)

Beneficios

Neutralizante, conservante, regulador de acidez.

Dosis

Según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Ácido láctico.

Especificaciones físico-químicas

Pureza estereoquímica (L-isómero):	Min 97%
Contenido:	Min 85%
Color, fresco:	Máx. 50 APHA
Sulfato:	Máx. 10ppm
Cloruro:	Máx. 10ppm
Cenizas sulfatadas:	Max 0.05%
Cianuro:	Máx. 1ppm
Límite de ácidos cítrico, oxálico, fosfórico y tartárico:	pasa la prueba
Azúcares reductores:	pasa la prueba

Observaciones:
1.) 1 ppm = 1 mg / kg = 0,0001%
2.) Ceniza sulfatada = Residuo en ignición

Especificaciones microbiológicas

No aplica.

Especificaciones de metales pesados

Hierro:	Máx. 10ppm
Total de metales pesados:	Máx. 10ppm
Plomo:	Máx. 0.5ppm
Arsénico:	Máx. 1 ppm
Mercurio:	Máx. 1 ppm

Datos nutricionales

Disponible según requerimiento.

Almacenamiento

Mantenga bien cerrado en su embalaje original en un lugar fresco y seco.
Vida útil: 2 años.

Embalaje

Neto 25 kg / tambor u otros paquetes personalizados.

Pureza y legislación

Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Podemos facilitar más información sobre el estado legal de ese producto a petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

País de origen

China.

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

No aplica.

Alérgenos

Disponible según requerimiento.

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa® s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

CIMPA S.A.S, declara que los resultados reportados en el presente certificado, son tomados de la información suministrada por nuestro Proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a Nuestros Clientes de realizar sus propios análisis.

Descripción

Polvo cristalino blanco o casi blanco, cristales o gránulos incoloros, inodoro. Tiene un fuerte sabor ácido. Muy soluble en agua, libremente soluble en etanol.
Formula química**:** C6H8O7
No. Cas. 77-92-9

Áreas de aplicación

Para la producción de la bebida fría y refrescante y agente ácido por dulce en la industria alimentaria. Y también para la industria farmacéutica, así como la industria de productos químicos.

Beneficios

- Resaltador de sabor, conservante, neutralizante, antioxidante.

Dosis

0.5 gramo a 1 gramo por kilo de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Acido cítrico.

Especificaciones físico-químicas

Identificación:	pasa la prueba
Aspecto de la solución:	pasa la prueba
Pureza:	99,5 - 100.5%
Humedad:	0.5 máx.
Sustancia fácilmente carbonizable:	pasa la prueba
Cenizas sulfatadas:	0,05% máx.
Sulfato:	150 ppm máx.
Oxalato:	100 ppm máx.
Tamaño de partícula:	30-100 malla

Especificaciones microbiológicas

Endotoxina bacteriana: 0.5IU /mg máx.

Especificaciones de metales pesados

Aluminio:	0.2 ppm máx.
Plomo:	0.5 ppm máx.
As:	1ppm máx.
Mercurio:	1ppm máx.
Metales pesados (as, Pb):	10 ppm máx.

Datos nutricionales

Disponible según requerimiento

Almacenamiento

Debe ser almacenado en un lugar ventilado y seco, subsistencia lejos de la humedad y calor. Debe ser almacenado por separado de sustancias venenosas y manejar con cuidado, a fin de evitar daños en las bolsas.
Vida útil: 3 años.

Embalaje

Sacos de 25 kg ,1 kg

Pureza y legislación

Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Podemos facilitar mas información sobre el estado legal de ese producto a petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material esta disponible según se requiera.

País de origen

China

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

La producción de los siguientes productos en la organización cumple con los requisitos de Non-GMO.
Que cubre los requisitos de EC 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y EC 1830/2003 sobre identificación y trazabilidad de organismos modificados genéticamente.
Definición del producto
Materias primas: Maíz (Nongda, Xianyu)
Productos terminados: ácido cítrico, citrato (citrato de sodio, citrato de calcio, citrato de potasio), alcohol comestible.
Alcance de la cadena de suministro

- Recepción de materia prima.
- Las materias primas se convierten en productos terminados mediante fermentación, intercambio iónico o destilación, etc.
- Despacho de productos terminados.

Este certificado solo es válido para los productos que pueden proporcionar un informe de prueba de Non-GMO contra lotes negociados, sujeto a un desempeño satisfactorio continuo.

Alérgenos

Alérgeno	Presente en producto	Utilizado en el mismo equipo	Presente en planta
Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas hibridadas) y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Crustáceos y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Huevos y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Pescado y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Maní y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Soja y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Leche y sus productos (incluida la lactosa)	**No**	**No**	**No**
Frutos secos, es decir, almendra (Amygdalus communis L.), Avellana (Corylus avellana), Nogal (Juglans regia), Anacardio (Anacardium occidentale), nuez pacana (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuez de Brasil (Bertholletia excelsa), nuez de pistacho (Pistacia vera), nuez de macadamia y Nuez de Queensland (Macadamia temifolia) y productos del mismo.	**No**	**No**	**No**
Apio y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Mostaza y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Semillas de sésamo y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Moluscos y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Lupino y sus productos.	**No**	**No**	**No**
Dióxido de azufre y sulfitos a concentraciones de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro expresado como SO2	**No**	**No**	**No**

Última Actualización: 6 de Junio 2.019

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

Cimpa s.a.s, declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

Descripción

Polvo blanco, gránulos cristalinos free flowing, de olor suave y característico. Poco soluble en agua y completamente soluble en alcohol. Se encuentra en forma natural en algunos frutos.

Áreas de aplicación

En general, los sorbatos pueden ser utilizados en cualquier tipo de producto que permita el uso de preservantes de la lista de aditivos para alimentos. Generalmente Reconocidos como Seguros (GRAS). Se aplica en la industria de derivados de la leche (quesos naturales, quesos procesados, cremas y salsas de queso, yogur), panificación (tortas, pies, mezclas e panificación, donas, glaseados), frutas (vino, mermeladas, endulzantes artificiales, jugos y bebidas de frutas, frutas secas), vegetales (ensaladas frescas empacadas, salsas, aderezos) y comida semi-húmeda para mascotas.

Beneficios

*Conservante, prolonga la vida útil del producto.
*Se utiliza principalmente como agente microbiano.

Dosis

Quesos:	0.2 – 0.3%
Bebidas de Frutas:	0.025 – 0.075%
Vino:	0.02 – 0.04%
Tortas y glaseados:	0.05 – 0.1%
Margarinas (sin sal):	0.1%
Ensaladas preparadas:	0.02 – 0.1%
Frutas secas:	0.02 – 0.05%

Composición

Ácido sórbico.

Especificaciones físico-químicas

Aspecto:	Cristales incoloros o polvo cristalino blanco
Pureza:	99.0 a 101.0%
Punto de sublimación:	80ºC
Punto de fusión:	132ºC – 135°C
Residuo de ignición:	0.2% máx.
Aldehído:	0.1% máx.

Especificaciones microbiológicas

No aplica

Especificaciones de metales pesados

Metales Pesados (Pb)	10 ppm máx.
Arsénico (As)	3 ppm máx.
Plomo (Pb)	2 ppm máx.
Mercurio (Hg)	1 ppm máx.

Datos nutricionales

No aplica.

Almacenamiento

Mantener en un lugar fresco y seco, lejos del contacto directo con la luz del sol, el calor y la humedad.

Embalaje

25 kg neto en bolsas de papel kraft, 1 kg

Pureza y legislación

Este producto se fabrica de acuerdo con las leyes y regulaciones para la producción de suplementos alimenticios bajo una gestión rigurosa.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

País de origen

China

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

Por la presente certificamos que nuestro producto Ácido Sorbico está libre de OGM, así como en el proceso de producción.

Alérgenos

Disponible según requerimiento.

Última fecha de Actualización: 17 de Julio de 2019

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s, declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PRODUCTOS JACOBSEN

FICHA TECNICA

NOMBRE	**AJO EN POLVO JACOBSEN**	
REGERENCIA	**HYE420**	
DEFINICIÓN	El **AJO EN POLVO** es una mezcla de ajo en polvo enriquecido con oleorresina de ajo que potencializa su sabor y aroma generando mayor rendimiento en el proceso y aumentando la productividad del mismo.	
DESCRIPCIÓN	Polvo seco fino, libres de materiales extraños, Blanco amarillento, aroma y sabor mejorado, característico del producto, sabor persistente.	
APLICACIONES FUNCIONALES	Aderezar, Aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas, para aromatizar bebidas alcohólicas como el vino hervido	
FECHA DE VENCIMIENTO	Seis meses después de la fecha de empaque manteniendo el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
PRESENTACION	**Presentación de 1 Kilogramo:** Bolsas de polietileno de baja densidad. **Presentación de 20 Kilogramo:** Empaques primario, trilaminar que evita perdidas de aroma y sabor en presentación de 10 kg. 2 bolsas x por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg.	
DOSIFICACION	De 0.3 a 0.8 gramos de condimento por cada Kg. de producto final	
IDENTIFICACIÓN	**Rotulado con los siguientes Ítems:** nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.	
RECOMENDACIONES DE CONSERVACION	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	**Componente**	**Porcentaje**
	Humedad	5.30 %
	Cenizas totales	0.40 %
	Aceites Volátiles	2.30 %

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"

Carrera 65 b No. 12 – 41 Tel: 7025385-7025424/29 Fax: 7025392 e-mail: info@jacobsen.com.co
www.jacobsen.com.co BOGOTA, D.C. - COLOMBIA

Descripción

Formula química: $C_7H_5NaO_2$
CAS: 532 – 32 – 1
Calidad Sensorial: es polvo cristalino y granular, de color blanco y sin olor, soluble en agua.

El benzoato de sodio se convierte en acido benzoico cuando este se usa en mezclas acidas, el ácido benzoico posee excelentes características anti microbianas, pero no se disuelve fácilmente en agua, a diferencia del benzoato de sodio.
Debido a que solo se convierte en ácido benzoico en ambientes ácidos, no se utiliza su acción anti-microbiana a menos de que el pH en el que se trabaje sea inferior o aproximado a 3,6.

Áreas de aplicación

Se utiliza en la industria de alimentos en productos como mermeladas, aderezos para ensaladas, jugos, encurtidos y bebidas carbonatadas. También se utiliza como inhibidor de la corrosión en productos anti-congelantes para automóviles.

Beneficios

Conservante en la industria alimentaria.
El benzoato de sodio se utiliza para el control de bacterias en alimentos y productos ácidos, en moho, levaduras y otros microorganismos. Ya que interfiere con su capacidad de producción de energía

Dosis

Según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Benzoato de sodio

Especificaciones físico-químicas

Características:	polvo cristalino blanco, olor inodoro o ligeramente benzoico, ligeramente dulce.
Identificación	
Benzoato:	positivo
Sodio:	positivo
Aspecto de la solución	
Claridad:	claro
Color:	Y6
Acidez o alcalinidad ml / g:	0.2 máx.
Compuestos Halogenados	
Cloruro:	200 ppm máx.
Cloruro total:	300 ppm máx.
Pérdida por secado:	2.0% máx.
Pureza (sustancia seca):	99.0% - 100.5%

Especificaciones microbiológicas

No aplica.

Especificaciones de metales pesados

Metales pesados:	10 ppm máx.

Datos nutricionales

No aplica.

Almacenamiento

Almacenar en lugares frescos, secos apartados de la luz, de fuentes de calor o humedad. Evite almacenar junto a otros productos o sustancias peligrosas.

Embalaje

Bolsas de papel kraft de 25 kg, 1 kg

Pureza y legislación

Deben siempre consultarse las regulaciones alimentarias locales respecto al estatus legal de este producto, así como la legislación relativa a su uso en alimentos, ya que puede variar de un país a otro. Se puede obtener información acerca del estado legal de este producto bajo petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

País de origen

China

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

Disponible según requerimiento**.**

Alérgenos

El producto no contiene ninguno de los ingredientes de la lista de alérgenos de la EC.

Certificación de Plaguicidas

El producto no detecta residuos de pesticidas

Certificación de Contaminantes

Se declara que el producto benzoato de sodio cumple con la normativa de Estados Unidos 1881/2006, estableciendo niveles máximos para ciertos contaminantes en productos alimenticios.

Última fecha de Actualización: 05 de Julio de 2019

CONTROL DE CALIDAD



Cimpa s.a.s, declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

Descripción

Polvo fino blanco y/o cristales, soluble en agua e insoluble en alcohol, puede descomponerse en presencia en un alto contenido de ácidos.
Fórmula Química: $NaHCO_3$
Número CAS: 144-55-8

Áreas de aplicación

Industria alimentaria, medicina, industria textil, elaboración de detergentes, pesticidas entre otros.

Beneficios

Regulador de pH, mejorador.

Dosis

0.17 a 0.2 % por kilo de producto y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Bicarbonato de sodio.

Especificaciones físico-químicas

Contenido de ($NaHCO_3$):	99.0 – 100.5%
Pérdida por secado:	0.2% máx.
PH: (10G/L)	8.5 máx.
Sal de amonio:	cumple con los requerimientos
Claridad:	cumple con los requerimientos
Cloruro (CI):	0.4% máx.
Blancura:	85 min.
Apariencia:	polvo blanco

Especificaciones microbiológicas

Recuento total de placas	1000CUF/G máx.
E.coli	Ausente /25 g
Salmonela	Ausente /25 g

Especificaciones de metales pesados

Plomo:	0.0005% máx.
Arsénico:	0.0001% máx.

Datos nutricionales

Disponible según requerimiento.

Almacenamiento

Almacene en un lugar fresco, bien ventilado y seco, protegerlo del calor y frío excesivo, así como del contacto de la humedad, debe almacenarse lejos de ácidos y agentes oxidantes fuertes y compuestos tóxicos.

Embalaje

Saco 25 kg, 1 kg, 1 lb

Pureza y legislación

Deben siempre consultarse las regulaciones alimentarias locales respecto al estatus legal de este producto, así como la legislación relativa a su uso en alimentos, ya que puede variar de un país a otro. Se puede obtener información acerca del estado legal de este producto bajo petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

País de origen

China

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

El producto está libre de GMO, así como en el proceso de producción.

Alérgenos

El producto no es una sustancia alergénica y la traza de ingredientes no contiene ninguna sustancia alergénica.

Certificación de Plaguicidas

El producto no detecta residuos de pesticidas

Certificación de Contaminantes

Por la presente certificamos que el producto bicarbonato de sodio tiene
Los siguientes valores máximos para los siguientes contaminantes:

Valor máximo	
Suma de aflatoxinas b1, b2, g1 y g2	Negativo
Ocatroxina a	Negativo

Última fecha de Actualización: 05 de Julio de 2019

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa® s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

Cimpa s.a.s, declara que los resultados reportados en la presente ficha técnica, son tomados de la información suministrada por nuestro proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. dicha información no exime a nuestros clientes de realizar sus propios análisis.

PRODUCTOS Jacobsen

PRODUCTOS JACOBSEN

FICHA TECNICA

NOMBRE	**CANELA EN CASTILLA**		
REFERENCIA	**HYE423**		
DESCRIPCIÓN FISICA	Astilla Color Café oscuro, Aroma y Sabor Aromático dulce y penetrante.		
DESCRIPCIÓN	La canela es el resultado de la cortezas ***Cinnamomum zeylanicum***.		
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Requisito**	**Resultado**	**Máximo Permitido**
	NMP coliformes fecales/g	1	90
	Recuento de Mohos y levaduras	120	5000
	Detección de Salmonella/ 25g	-	-
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Característica**	**Resultado**	
	Humedad	10.00%	
	Cenizas	7.20%	
NORMA O DECRETO QUE LO ORIGINO	Decreto 3075 de 1997, Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 del 26 de Agosto de 1998		
FORMA DE USO O APLICACION	De 0.5 a 1 gramos de condimento por cada Kg. de producto final		
EMPAQUE Y PRESENTACION	**Presentación de 1 Kilogramo:** Bolsas trilaminares, Celofán, aluminio y polietileno) rotuladas y de primer uso **Presentación de 20 Kilogramos:** Empaques primario bolsa de polietileno de baja densidad 10 kg x bolsa 2 bolsas por bulto. Empaque secundario Fibra capacidad para 30 kg		
VIDA UTIL ESPERADA	6 meses .		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad y alejado de productos con olores fuertes.		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL TRANSPORTE	Ninguno en especial sin embargo se debe transportar alejado de productos con fuertes aromas.		

"JACOBSEN SU RECETA DE ÉXITO SEGURO"

Tecnas Socios en su progreso	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		CÓDIGO: F-D-017 VERSIÓN: 1 FECHA: 03/FEB/2020
Versión	5	Fecha de aprobación de ficha técnica	2020-02-29

Documento elaborado por:	KH	Revisado y aprobado por:	GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

CODIFICACIÓN	7175	REFERENCIA	8579-01
NOMBRE	P.S. CHORIZO PAISA X 1kg		
INGREDIENTES	Sabor artificial chorizo (proteina vegetal hidrolizada, especias naturales y extractos de especias), acentuador de sabor (glutamato monosódico 621) en sal y harina de maíz como excipientes. Coadyuvantes de fabricación: anticompactantes (carbonato de calcio 170i, dióxido de silicio 551).		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
ASPECTO	Mezcla de partículas de diferente tamaño	MQ-11 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Beige claro a oscuro	MQ-12 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Especiado	MQ-13 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Especiado	MQ-14 BASADO EN NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
CLORURO DE SODIO	%	35,80 - 38,20	MQ-14 BASADO EN NTC 2680
SODIO	%	Máximo 16	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENTOMOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	MQ-05 BASADO EN NTC 4516
Recuento Bacillus cereus	U.F.C./g	< 100	MQ-06 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductoras	U.F.C./g	Máximo 100	MQ-08 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10)
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 3000	MQ-04 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

CARACTERÍSTICAS A EVALUAR

- ASPECTO.
- CLORURO DE SODIO.
- OLOR.
- SABOR.

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa de polipropileno biorientado/ foil de aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).
Vida útil*	Este producto se debe consumir preferiblemente antes de 9 meses

** A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*

GESTIÓN AMBIENTAL	
Disposición de residuo de producto	En caso de ser requerido el desecho de este producto, se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente
Disposición de material de empaque y embalaje	La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar. El saco al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar.

CONSUMIDORES POTENCIALES
Industria de alimentos en general.

FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Dosis recomendada	Adicionar 15 a 18 g/kg de masa total.
Forma de aplicación	Directamente a la masa.
Precauciones	Puede ser irritante, evitar contacto con ojos, mucosas y piel

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, la pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TECNICAS APLICABLES AL PRODUCTO
R 4241/1991.

ALERGENOS
No contiene alérgenos. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, soya, leche y sulfito.

TECNAS S.A. web:www.tecnas.com.co
e-mail: servicioalcliente@tecnas.com.co
Itagui - Colombia

Cra 50G No. 12 Sur - 29, A.A. 51040
Teléfonos (57)(4)2854290 - 2858290
Fax.(57)(4) 2553809

Impreso en: 2021/07/29 04:49 PM