Nombre del Producto (SIBOL)	**TAMAL**
Código SIBOL	**40602**
Nombre Comercial	TAMAL
Calidad	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Alimento cocido elaborado a base de masa de maíz cocida, (o masa de arroz) y carne magra proveniente de especies autorizadas para el consumo humano, pude contener piel de cerdo (tocino), adicionado con verduras e ingredientes como condimentos, especias, y aditivos permitidos. Los tamales se envuelven en hojas de plátano y se denominan según sea su región de origen. Como los tamales tolimenses, el santandereano, costeños entre otros
	Las materias primas empleadas en la elaboración del producto deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El alimento preparado podrá ser sujeto a análisis especiales de microorganismos patógenos específicos el cual dependerá de los ingredientes adicionados. Ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos. Debe presentar olor, color y sabor característico a tamal. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas)
	El tamal debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Debe contener mínimo el 25% de proteína (8% de Tocino de cerdo, 8% de carne de pollo, 8% de carne de cerdo). **Vida útil 5 días a partir de la fecha de Recepción.** Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia.
Empaque y rotulado	El tamal también podrá ser empacado en material inerte (se pueden envolver en hojas de plátano previo alistamiento de las mismas), que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	**400 gramos con hoja (300 gramos neto)**

Nombre del Producto (SIBOL)	**ALIMENTOS PREPARADOS**
Código SIBOL	**40051**
Nombre Comercial	**COJIN DE LECHONA TOLIMENSE**
Calidad	Resolución 5109 de 2005
Requisitos Específicos	Alimento típico elaborado a base de carne de cerdo deshuesada y desgrasada, con proteína entre el 28 y 30%, cuero de marrano, arroz, arveja y especias. Con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, sin manchas decoloraciones, residuos químicos y signos de pudrición.
	El alimento preparado podrá ser sujeto a análisis especiales de microorganismos patógenos específicos el cual dependerá de los ingredientes adicionados. Ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos. Debe presentar olor, color y sabor característico a Lechona Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas)
	Características organolépticas: Color característico Sabor y aroma característico Textura semi-suave y baja grasa Características Microbiológicas No debe presentar signos de infestación o infección.
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento y el nombre de la empresa fabricante. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Lechona para 50 porciones, cada una de 300 gramos, incluye arepa de 40 a 60 gramos, cubiertos y platos desechables Vida útil: mínimo cinco días en estado de refrigeración.