Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**BOM BOM DE CARAMELO DURO CON SABOR A FRUTAS RELLENO DE CHICLE**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. Caramelos duros. Resolución 5109 de 2005. Resolución 333 de 2011.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	Color característico del producto. Sabor: dulce Consistencia: dura El producto debe cumplir con los límites establecidos para Metales pesados y metaloides.
	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. **Descripción Física:** - Caramelo duro. - Chupeta saborizada con chicle **Ingredientes:** - Azúcar, glucosa de maíz, Goma Base, Acido Cítrico E-330 (Acidulante), saborizantes artificiales, Dióxido de titanio E-171 (colorante inorgánico), Colorantes artificiales- Rojo Allura, Amarillo Tartrazina, Amarillo ocaso, Azul Brillante, Agua. **Características Microbiológicas:** - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **Vida Útil 6** meses desde el momento de la entrega. **Almacenamiento:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS X 24 UNIDADES DE 19 GRAMOS APROX CADA UNO

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**CHUPETA DE CARAMELO DURO CON SABOR A FRUTAS**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. caramelos duros Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	- Color, sabor y aroma característicos del producto - Consistencia sólida. - El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides.
	Descripción Física: - Caramelo duro. - Chupeta saborizada Ingredientes: - Azúcar, glucosa de maíz, ácido cítrico E330 (acidulante), aborizantes artificiales, colorantes artificiales: rojo allura FD&C #5 - E-102, amarillo ocaso FD&C #6 - E-110, azul brillante FD&C #1 - E-133, Dióxido de titanio E-171 (colorante inorgánico). Características Microbiológicas: - No debe presentar signos de infestación o infecciones. Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Peso promedio unidad 5 gramos. **Vida útil 6 meses** desde el momento de la entrega **Almacenamiento:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS X 50 UNIDADES DE 7 GRAMOS APROXIMADAMENTE CADA UNA

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**CHUPETA DE CARAMELO DURO CON SABOR A LECHE**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. caramelos duros Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m. - Color, sabor y aroma característicos del producto - Consistencia sólida. - En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997. - El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides. **Vida útil 10 meses** desde el momento de la entrega. Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. **Descripción Física:** - Caramelo duro. - Chupeta con sabor a leche **Ingredientes:** - Azúcar, glucosa de maíz, Agua, saborizantes artificiales, Azúcar invertido, sal (acentuador de sabor), Dióxido de titanio E-171 (colorante inorgánico) **Características Microbiológicas:** - No debe presentar signos de infestación o infecciones. Peso promedio unidad de 6 gramos. **Almacenamiento:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Peso promedio unidad 6 gramos. - Bolsa de 50 unidades por 300 gramos. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS X 50 UNIDADES DE 6 GRAMOS APROXIMADAMENTE CADA UNA.

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**DULCE DE CARAMELO SURTIDO (LECHE-COCO-CHOCO-COCO)**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. caramelos duros Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	- Color, sabor y aroma característicos del producto - Consistencia sólida. - El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides.
	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. **Descripción Física:** - Caramelo blando. - Dulce con leche **Ingredientes:** - Azúcar, glucosa de Leche entera, coco, Agua, Mantequilla, sorbitol, suero de leche, sal (acentuador de sabor), saborizante artificial, monoestearato de Glicerilo, Emulsificante, antioxidantes y Lecitina de soya. Masa de cacao, manteca de cacao, Aceite de palma fraccionado, pulpa natural de guayaba. **Características Microbiológicas:** - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **Vida útil 6** meses desde el momento de la entrega **Almacenamiento:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS X 100 UNIDADES DE 5,4 GRAMOS CADA UNA APROX.

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**DULCE GOMAS**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. caramelos duros Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	- Color, sabor y aroma característicos del producto - Consistencia sólida. - El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides.
	Descripción Física: -Caramelo blando. -Gomas saborizadas Ingredientes: -Azúcar, glucosa de Maíz, Agua, Almidón, Acido cítrico, Citrato trisodico, saborizantes artificiales, Colorantes Artificiales Rojo Altura, Amarillo Ocaso, Amarillo Tartrazina, Azul Brillante. Bicarbonato de sodio (ajustador HP) Características Microbiológicas: -No debe presentar signos de infestación o infecciones. -Peso promedio unidad 4 gramos prox. Vida útil 6 meses desde el momento de la entrega Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	CAJAS PLEGADIZAS X 24 PAQUETES CADA UNA DE 90 GRAMOS.

BMC BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP).**	**CODIGO:** OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 2/07/2021
		VERSIÓN: 2

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**DULCE BLANDO MASTICABLE CON SABOR A FRUTAS**
Calidad	Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	Color característico del producto. Sabor: dulce Consistencia: blanda El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
	Descripción Física: - Caramelo blando. - Dulces saborizados **Ingredientes:** - Azúcar, glucosa de Maíz, Agua, Grasa Vegetal, Sorbitol (humectante) Acido cítrico, sal (acentuador de sabor), saborizantes artificiales, Gelatina, Lecitina de soya. Azúcar Invertido, Dioxido de Titanio, Colorantes Artificiales y natural: Rojo Altura, Amarillo Ocaso, Amarillo Tartrazina, Azul Brillante. **Características Microbiológicas:** - No debe presentar signos de infestación o infecciones. Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. **Vida útil 6 meses** desde el momento de la entrega Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS X 100 UNIDADES DE 4,3 GRAMOS APROXIMADAMENTE CADA UNO

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**DULCE SURTIDO DE FRUTAS**
Calidad	NTC 424. Caramelos duros Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	- Color, sabor y aroma característicos del producto - Consistencia sólida y Rellena El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides.
	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. **Descripción Física:** - Caramelo duro. - Dulce Relleno **Ingredientes:** - Azúcar, Pulpa de frutas, glucosa de maíz, Azúcar invertido, Acido Cítrico E330, saborizantes artificiales, colorantes artificiales: rojo allura FD&C #5 - E-102, amarillo ocaso FD&C #6 - E-110, azul brillante FD&C #1 - E-133, Dióxido de titanio E-171 (colorante inorgánico), Agua. **Características Microbiológicas:** - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **Vida útil 6** meses desde el momento de la entrega - Peso promedio unidad 4 gramos. - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS DE 100 UNIDADES DE 4 GRAMOS CADA UNA APROX.

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**DULCE TURRÓN CON COCO NATURAL**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. caramelos duros Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales. Los confites son productos endurecidos dada su baja humedad que no debe ser mayor a un 12% m/m.
	- Color, sabor y aroma característicos del producto - Consistencia sólida. - El producto debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides.
	Descripción Física: - Caramelo Duro. - Turrón con coco natural **Ingredientes:** - Azúcar, coco, jarabe de maíz, agua, aceite de palma fraccionado, regulador de acidez: Crémor Tártaro. **Características Microbiológicas:** - No debe presentar signos de infestación o infecciones. Peso por Unidad 4 gramos aproximadamente **Vida útil 6 meses** desde el momento de la entrega Almacenamiento: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSAS X 100 UNIDADES DE 4 GRAMOS APROXIMADAMENTE CADA UNO

Nombre del Producto (SIBOL)	**CONFITES DE AZÚCAR**
Código SIBOL	**40194**
Nombre Comercial	**MALVAVISCO**
Calidad	NTC 424. Productos alimenticios. caramelos duros NTC 5592 PRODUCTOS ALIMENTICIOS. Gomas, jaleas y masmelos. Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Requisitos Específicos	Dulces elaborados por tratamiento térmico del azúcar colorantes y saborizantes de uso permitido para alimentos, pudiendo ser adicionados de ingredientes opcionales
	Color característico del producto. Sabor: dulce Consistencia: blanda El producto debe cumplir con los límites establecidos para Metales pesados y metaloides.
	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. **Descripción Física:** - Caramelo blando - No debe presentar signos de infestación o infecciones. **Vida Útil** 6 meses desde el momento de la entrega. **Almacenamiento:** Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en forma individual en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 300 gr