SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
REGIONAL RISARALDA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS
LISTADO MATERIALES DE FORMACIÓN Y PRODUCCION DE CENTROS
ÁREA DE GASTRONOMÍA

ITEM	CLASIFICACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION DE BIEN	FICHA TECNICA -FRUTAS, HORTALIZA Y VEGETALES	UNIDA DE MEDIDA PRESENTACIÓN
1	50405909	ALGA NORI PARA SUSHI PAQUETE X 10 HOJAS	Son algas marinas compactadas y deshidratadas, de origen del Norte de América, con algas marinas especiales para hacer sushi. De color verde brillante. Conocidas comercialmente como nori. Requisitos generales El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El color debe ser homogéneo, sin manchitas, su textura debe ser crujiente, con un lado liso y otro rugoso. También es importante que brille. Requisitos Específicos. Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	PAQUETE X 10 HOJAS
2	50412800	ACELGA	Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros Longitud de las ramas que debe ser de 10 cm. mínimo al ancho de la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas o tallo. El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al Momento de ser empacado. Empacada en bolsa abierta en la parte superior. UNIDAD DE VENTA. KILOGRAMO. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional	LIBRA
4	50411736	AGUACATE HAZZ	El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad HASS. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	KILO
5	50411700	AGUACATE PAPELILLO	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 . Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	KILO

6	50411700	AGUACATE SANTANA	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	KILO
7	50416600	AHUYAMA O ZAPALLO	El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Se exceptúan de la obligatoriedad de utilización de empaques a la Ahuyama según la Resolución 224 de 2007. El producto desde estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de Manipulación para preservar la calidad del producto. Las ahuyamas deben estar empacadas en un material que los proteja de manera que puedan soportar el transporte y la manipulación y logren llegar al lugar de destino en condiciones satisfactorias.	KILO
8	50405601	AJI DULCE	El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ají enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos especificos en la NTC 3634 Y4423. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El producto podrá ser distribuido a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO.	LIBRA
9	50405601	AJI JALAPEÑO EN BANDEJA X 100GR	Es una variedad de ají (chile fresco) de color verde o verde oscuro, mide en promedio unos 6 cm de largo y 2,5 cm de ancho. Su forma es cónica y alargada estrechándose en la punta pero terminando con forma redondeada; El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ají enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El producto podrá ser distribuido a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO.	BANDEJA X 100 GR

10	50405601	AJI VARIEDADES CRIOLLAS	Es una variedad de ají (chile fresco) de color verde o verde oscuro, mide en promedio unos 6 cm de largo y 2,5 cm de ancho. Su forma es cónica y alargada estrechándose en la punta pero terminando con forma redondeada; El producto debe estar entero, sanos, limpio sin materiales extraños.El ají debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ají enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm y peso entre 15 y 20 g, de olor característico, sabor picante cumplir con los requisitos específicos en la NTC 3634 Y4423. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de bolsa y canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. El producto podrá ser distribuido a granel (fruto fresco) o empacado en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema internacional. Empacada en bolsa de 1000 Gr. y en canastilla. KILOGRAMO.	LIBRA
11	50413700	AJO EN MALLA X 100 GR UND	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente). Los bulbos deben estar sanos y limpios. El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con la Resolución 224 de 2007. El producto puede ser distribuido como se requiera a granel o en empaque individual. Presentación por 1000gr Enmallado	UNIDAD
12	50404101	ALBAHACA FRESCA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades.La Albahaca debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo pero mas aromático textura áspera y fina. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Documento de ondiciones Especiales De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El producto puede ser distribuido según se requiera a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior	LIBRA
13	50404101	ALBAHACA GENOVESA FRESCA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La Albahaca debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo pero mas aromático textura áspera y fina. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Documento de ondiciones Especiales De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El producto puede ser distribuido según se requiera a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior	BOLSA X 250 GRAMOS

14	50404101	ALBAHACA MORADA FRESCA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La Albahaca debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo pero mas aromático textura áspera y fina. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Documento de ondiciones Especiales De 20 a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico NTC 5400. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. El producto puede ser distribuido según se requiera a granel o en empaque individual. En bolsa de 1000 gramos abierta en la parte superior	BOLSA X 250 GRAMOS
15	50411500	ALCACHOFA	La alcachofa debe tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Debe estar exenta de daños causados por heladas y enfermedades. La alcachofa debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. La alcachofa de acuerdo a su calidad se clasificara como de calidad primera o segunda y deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3627-3 Peso aproximado entre 150 y 200gr, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro. El empaque utilizado para la alcachofa debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Empaque rígidos (canastas). Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque.El producto podrá ser entregzado a granel o según lo requiera el mercado. A granel. KILOGRAMO	KILO
16	50302300	ALMIRAJO	El Almirajó debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
17	50302300	ANÓN	El anón debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

18	50412700	APIO	Las hojas de Apio deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría l Peso aproximado por unidad es de 1000 gramos El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega. El empaque utilizado para el apio debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y posible fecha de vencimiento del producto. Debe tener como mínimo seis días de vida útil. Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007 El producto podrá ser distribuido empacado o a granel en presentaciones según se requiera. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1000 g	KILO
19	50303800	ARANDANOS EN BANDEJA X 250GR	Los arándano es una baya esférica, redonda u oval. Su tamaño es parecido al de una aceituna, de entre 7 y 12 milímetros de diámetro. Su color es negro cuando alcanza la plena madurez o rojo, según la variedad. Aparece cubierto por un polvillo azulado o una película resistente más o menos brillante. El producto debe estar entero, limpio, sano, consistencia firme. El arándano debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El arándano debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según se requiera. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional.	BANDEJA X 250 GR
20	50302300	ARBOL DEL PAN	Este fruto debe cumplir con la NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar: - Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños El nivel de productos químicos que pudieran contener el fruto, no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El árbol del pan o frutipan1 (Artocarpus altilis y similares) Los frutos tienen formas redondeadas, pueden alcanzar el tamaño de un melón (15-30 cm de diámetro) y llegar a pesar más de dos kilos. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. El producto podrá ser distribuido y empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bolsa plástica por kilogramo	KILO
21	50407200	ARRACACHA	La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca. Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura. Sabor: ligeramente dulce El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1251. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro Debe ser tamaño 3 que comprende de 75 a 175 gramos. Arracacha calidad 1. Clasificación de calidades de acuerdo con las diferencias de tamaño y los límites de defectos permitidos. El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Su presentación es agranel para uso alimentario de alta calidad, en canastillas limpias Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación Debe cumplir con la Resolución 224 de 2007.	KILO

22	50425400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad. Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. Humedad: 28% máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación. Variedad Sativum, Semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros. El empaque y rotulado debe ser a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. El producto puede ser distribuido empacado a granel o según lo requiera el mercado, denominado en kilos. En bolsa de 1Kg y en canastillas. KILOGRAMO	KILO
23	50371700	BANANO	El banano debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad: • Enteros, duros con la forma característica de la variedad. Secos, limpios, sin manchas ni grietas. Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. • Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme • Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. - Color amarillo brillante y puntas verde pálido. -Sabor y aroma característico - Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 100 a 150 gr. Debe tener una vida útil de tres días. EL Empaque y rotulado se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El producto podrá ser distribuido a granel o empacado y comercializado por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD E ENTREGA KG.	KILO
24	50371700	BANANO BOCADILLO O PRIMITIVO	El bananito debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad: Enteros, duros con la forma característica de la variedad. Secos, limpios, sin manchas ni grietas. Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación. El banano bocadillo debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. - Color amarillo brillante y puntas verde pálido. - Sabor dulce y aroma característico - Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 50 a 70 gr. Debe tener una vida útil de tres días. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración deetileno, dióxido. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El producto podrá ser distribuido a granel o empacado y comercializado por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. A granel. UNIDAD E ENTREGA KG.	KILO
25	50417010	BATATA	La papa o patata Batata Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO

26	50413400	BERENGENA	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Por ser un fruto no climatérico la berenjena debe estar madura para su comercialización. La berenjena debe estar entra, brillante, lisa, limpia firme sin manchas verdes grietas y libres de la presencia de plagas y enfermedades. La berenjena no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase en buenas condiciones de higiene, que evite su deterioro por acción mecánica y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
27	50302300	BORE	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
28	50302300	BOROJO	El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Por ser un fruto climatérico el borojo no debe estar madura para su comercialización. El borojolimpia firme sin manchas verdes grietas y libres de la presencia de plagas y enfermedades. El borojo no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase en buenas condiciones de higiene, que evite su deterioro por acción mecánica y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
29	50412000	BROCOLI	El brócoli es de color verde Sabor: característico del producto Olor: propio de la fruto. El producto debe estar limpio, sano, consistencia firme. El brócoli debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. EL brócoli debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassicaeleracea variedad: legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del brócoli debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. El producto se recibe empacado individual envuelto en papel vinipel. KILOGRAMO	KILO

30	10161503	CACAO	El cacao debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
31	50302300	CAIMITO	Los frutos son como globos, de tres a 12 centímetros de diámetro, con textura lisa y consistencia blanda. Su peso va desde 125 hasta ochocientos gramos. Cuando maduran, su color verde se torna amarillo o amarillo verdoso. La pulpa es jugosa, dulce y algo astringente. Los caimitos pueden ser de distinto color, según la variedad. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
32	50413800	CALABACÍN AMARILLO	El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Calabacín verde. En canastilla separado en bolsa plástica por kilogramo. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado	KILO
33	50413800	CALABACÍN VERDE	El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Calabacín verde. En canastilla separado en bolsa plástica por kilogramo. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado .	KILO

34	50302300	CAÑAFISTOLA	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
35	50302300	CARAMBOLO EN BANDEJA X 500GR	La carambola (Averrhoa carambola) es un arbusto tropical perenne, perteneciente la familia oxalidaceae. El árbol o su fruto reciben también los nombres de fruto en forma de estrella, fruta de estrella (por su apariencia a una estrella al observar su corte transversalmente), Color: La epidermis puede ser, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: de estrella. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Melón tipo carentais y Ogen tiene un peso promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 g. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BANDEJA X 500 GR
36	50412200	CEBOLLA DE HUEVO BLANCA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla .	KILO
37	50412200	CEBOLLA DE HUEVO MORADA O ROJA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla .	KILO

38	50412200	CEBOLLA DE PUERRO O CEBOLLETA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla .	KILO
39	50412200	CEBOLLA LARGA O JUNCA	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla .	KILO
40	50413101	CEBOLLIN CHINO EN BANDEJA X 200GR	Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico. Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Presentación en bolsa de 1 Kg en canastilla .	BANDEJA X 200 GR
41	50302300	CHACHAFRUTO	El balú o chachafruto debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA

42	50414700	CHAMPIÑONES BLANCO ENTEROS EN BANDEJA X 500 GR	El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. En bandeja de polipropileno expandido cubiertos con papel vinipel en presentación de libra o kg. Empaque rotulado con el nombre de la empresa, fecha de empaque y fecha de vencimiento	BANDEJA X 500 GR
43	50414700	CHAMPIÑONES CRIMINI ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Se conoce también como hongo marrón Italiano. La variedad Crimini es similar en apariencia al Champiñón Blanco. Posee un sombrero café y una textura firme. El Crimini es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso con carnes y pastas. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de un libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG	BANDEJA X 500 GR
44	50414700	CHAMPIÑONES ORELLANA ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Se conoce también como hongo marrón Italiano. La variedad Crimini es similar en apariencia al Champiñón Blanco. Posee un sombrero café y una textura firme. El Crimini es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso con carnes y pastas. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de un libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG	BANDEJA X 500 GR
45	50414700	CHAMPIÑONES PORTOBELLO ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Portobello (Agaricus brunnescens): Es un hongo impresionante en su tamaño y apariencia, de sabor y aroma fuerte y de color café, con una textura densa y carnosa. El diámetro de su botón puede alcanzar los 15 cm, es la forma madura del Crimini. El Portobello es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso relleno y a la parrilla. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.	BANDEJA X 500 GR

46	50414700	CHAMPIÑONES SHIITAKE ENTEROS EN BANDEJA X 500GR	Se conoce también como hongo marrón Italiano. La variedad Crimini es similar en apariencia al Champiñón Blanco. Posee un sombrero café y una textura firme. El Crimini es libre de grasa y colesterol, bajo en sodio y excelente fuente de selenio. Delicioso con carnes y pastas. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o empacado. Su peso estará establecido en unidades de masa del Sistema Internacional. Los champiñones frescos se pueden comercializar enteros o cortados. Bandeja de un libra envuelto en papel vinipel ENTEROS. KG	BANDEJA X 500 GR
47	50302400	CHIRIMOYA	Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Requisitos Específicos La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	LIBRA
48	50302300	CHONTADURO	El chontaduro debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
49	50202200	CIDRA	La cidra, chayote, chayota, papa de pobre es como se conoce comúnmente este fruto y su nombre científico es sechium edule. Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Requisitos Específicos La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	LIBRA

50	50404106	CILANTRO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr	KILO
51	50404106	CILANTRO CIMARRON O CULANTRON FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr	BOLSA X 250 GRAMOS
52	50404106	CILANTRO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El cilantro y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. Bolsa plástica abierta en la parte superior por 1000 gr	BOLSA X 250 GRAMOS
53	50305800	CIRUELA	debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

54	50307008	COCO	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema. Si es muy alta puede rehidratarse, o si es baja (33%), el producto pierde peso, sea cual sea el tipo de empaque en que se tenga. Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades o por unidades de masa del Sistema Internacional. En canastillas plásticas limpias y desinfectadas por unidades. El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	UNIDAD
55	50412600	COLIFLOR	Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme, de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños. Las inflorescencias no debe mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. La coliflor de acuerdo a su calidad deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1374. La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El empaque utilizado para la coliflor debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).	KILO
56	50302300	COROZO	Esta fruta es parecida a una uva, tiene un color rojo fuerte, debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
57	50171902	CURCUMA	Debe estar aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. El producto podrá ser empacado en bolsa individual que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercados.	LIBRA

58	50302300	CURUBA	La curuba es un fruto de color verde claro cuando se está desarrollando y completamente amarillo al madurar, debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
59	50411600	ESPARRAGOS VERDES EN BANDEJA X 250GR	El esparrago debe tener aspecto fresco debe estar sano, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. Color: verde. Consistencia: firme. Sabor y olor: característico. Los defectos de calidad no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para los espárragos frescos debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	BANDEJA X 250 GR
60	50416100	ESPINACA	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La espinaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. En las hojas de las espinacas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. Se admitirá hasta un 10% en peso de espinacas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo. La espinaca de acuerdo a sus calidad se clasificara como de calidad primera o segunda y deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1373. El empaque utilizado para la espinaca debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas).	KILO
61	50307012	FEIJOA	La feijoa: Color: verde oscuro en su cáscara y blanco en su pulpa Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce y ácido.debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

62	50404100	FLORES COMESTIBLES BANDEJA X 100 GR	Las flores que se pueden emplear en culinaria son innumerables, pétalos de rosa, magnolia (Magnolia grandiflora), jazmín (Jasminum officinale), azahar (Citrus aurantiifolia), malva (Malva sylvestris), mejorana (Origanum majorana), violetas, capuchina (Tropaelum majus L.) y muchas otras. Así, su principal uso se enfoca en las características de apariencia, sabor y aroma que puedan aportar al alimento. Un ejemplo es la flor de jamaica (10), la flor de color púrpura tiene un sabor muy parecido al de la frambuesa. Los geranios (Pelargonium zonale) brindan fragancia a los pasteles, los pensamientos (Viola x wittrockiana) se usan en ensaladas dulces y saladas o para acompañar quesos, las capuchinas regalan sabores picantes a ensaladas. Otro ejemplo es el delicado y dulzón sabor de la flor de calabaza (Curcubita pepo) que, por tradición se prepara en tamales y sopas.	BANDEJA X 100 GR
63	50306700	FRESA EN BANDEJA X 500GR	Características de la organolépticas fresa: Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido empacado en bandeja o al granel según se requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional. En canastillas pequeñas por 1000g, envueltas en papel vinipel. kg	BANDEJA X 500 GR
64	10151806	JENGIBRE	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: picante. Olor: propio de la variedad. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional.	KILO
65	50404100	GERMINADOS COMESTIBLES BANDEJA X 100 GR	Los alimentos germinados son una forma de tener verduras frescas en casa para usar en ensaladas en cualquier época del año. Las plantas que más se germinan son cereales y leguminosas. Alfalfa, soja, garbanzos, girasol, maíz, trigo, centeno y muchas más son semillas de calidad que pueden germinarse incluso en el hogar. La semilla es una unidad reproductiva compleja, característica de las plantas vasculares superiores, que se forma a partir del óvulo vegetal, generalmente después de la fertilización. Se encuentra en las plantas con flores (angiospermas) y en las gimnospermas. Debe estar de aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del producto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar daños, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. Debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe entregarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no se deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad debe de estar en empaque especial que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del prdocuto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado	BANDEJA X 100 GR

66	50305900	GRANADILLA	Características de la organolépticas granadilla: Color: propia del producto en su estado de madurez óptimo. Sabor: dulce Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma esférica, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, La granadilla debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. . Requisitos Específicos Defecto en el color manchas negras, rugosidad, ausencia de cera no puede exceder el 20% del área total del fruto. La granadilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4101, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
67	50302300	GUAMA	La guama, guaba, pepeto, paterna o inga es una planta nativa su fruta viene en una vaina generalmente gruesa, por dentro se encuentran sus semillas recubiertas de una carnosidad suave, comestible y de sabor dulce, es una vaina aplanada, indehiscente, de color verde, multisurcado longitudinalmente y de largo variable, pudiendo llegar hasta el metro de longitud. Las semillas son verdes, de 3 cm de longitud, con un rango entre 1,4 y 5 cm, cubiertas por una pula (arilo) blanca, suave y azucarada, debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
68	50307035	GUANABANA	Las guanábanas deben presentar: Color verde de cascara blanco de pulpa, característicos de la variedad. Sabor: dulce ligeramente ácido. La forma que puede ser ovoide, acorazonada o irregular y la consistencia de la pulpa que puede ser blanda y jugosa o firme y seca. Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.	KILO
69	50302300	GUASCA FRESCA	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS

70	50373700	GUAYABA AGRIA	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	KILO
71	50373700	GUAYABA DULCE	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	KILO
72	50373700	GUAYABA MANZANA	Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce. Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación.	KILO
73	50302300	GULUPA	Gulupa, Coloración púrpura brillante homogénea, con forma redonda y firme, Su sabor es descrito como agridulce y refrescante, con un aroma intenso y exótico, Fruto en forma de baya, con el pericarpio poco grueso y con pulpa de color anaranjado. Color de verde a púrpura (según el grado de madurez). debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

74	50302300	HABAS	La habas verdes pueden comercializarse entera con vainas y secas. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de las habas deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad Las habas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
75	50401800	HABICHUELA	La habichuela son leguminosas son firmes sus vainas son firme crujientes de color verde intenso. Requisitos generales Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde. Consistencia firme. Sabor: característico. Requisitos Específicos Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1253. Empaque y rotulado El empaque utilizado para la habichuela debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	KILO
76	50302300	HIERBABUENA	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
77	50302300	HIERBABUENA FRESCO	Son yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS

78	50413600	HINOJO FRESCO	Son yerbas aromáticas de color: verde característico de las hojas. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
79	10502000	HOJAS DE BIAO PAQUETE X 20 UNIDADES	La hoja de bijao es una hoja ancha y ovalada como la del banano, están generalmente disponibles en tres tamaños: pequeño (25-30 cm), mediano (40-45 cm) y grande (50-60 cm). debe estar entera, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad ide la hoja, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por productos de la misma variedad, y calidad. El producto en paquete podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	PAQUETE X 20 UNIDADES
80	50407000	HOJAS DE PLATANO PAQUETE X 20 UNIDADES	Planta que consta de un tallo subterráneo (cormo o rizoma) del cual brota un pseudotallo aéreo que ostenta normalmente entre 3 y 4 m de altura; el cormo emite raíces y yemas laterales que formaran los hijos o retoños. Las hojas se deben entregar ya soasadas Sin la vena del medio listas para usar. De color verde oscuro presentacion por paquetes de 10, 12 o 24 undes. Las hojas son grandes y dispuestas en forma de espiral, de entre 2 y 4 m de largo y hasta de medio m de ancho, con un peciolo de 1m o más de longitud y limbo elíptico alargado, ligeramente decurrente hacia el peciolo, un poco ondulado y glabro.	PAQUETE X 20 UNIDADES
81	50303900	KIWI	El kiwi o. La pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino. Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro. Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños. Exenta de síntomas de deshidratación. Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. grado de Madurez El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO

82	50404101	AGUACATE FUERTE	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad HASS. Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Categoría II: Son los aguacates que no se pueden clasificar en las categorías superiores, pero deben cumplir con las características mínimas definidas. En ningún caso el defecto debe afectar la pulpa del fruto. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los materiales utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel. Unidad de venta KILOGRAMO.	KILO
83	50404102	LAUREL FRESCO	Yerba aromática de color: verde característico de las hojas. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El producto deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
84	50414500	LECHUGA BATAVIA	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	KILO
85	50414500	LECHUGA CRESPA MORADA	Las hojas de la lechuga deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	GRAMOS

86	50414500	LECHUGA CRESPA VERDE	Las hojas de la lechuga debe tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	200 GRAMOS
87	50414500	LECHUGA ROMANA EN BANDEJA	Las hojas de la lechuga debe tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos. Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	200 GRAMOS
88	50304100	LIMON MANDARINO	El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
89	50304100	LIMON PAJARITO	El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO

90	50304100	LIMON TAHITI	Características de la organolépticas limón: Color: propia del producto en su estado de madurez. Sabor: ácido Olor: aromático y cítrico propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, El limón debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. El limón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
91	50304100	LIMONCILLO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
92	50302300	LULO	El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El lulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 265. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe de cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
93	50302300	LULO CHOCUANO	El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El lulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 265. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe de cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

94	50302300	MAFAFA	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
95	50417043	MAMEY	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
96	50317027	MAMONCILLO	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
97	50304400	MANDARINA ARRAYANA	Características sensoriales de la mandarina:Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático característico de la variedad. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Color: característico de la variedad desde verde a naranjado con, Sabor: dulce ligeramente ácido. Olor: Aroma característico. Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.	KILO

98	50304400	MANDARINA ONECO	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. Color: característico de la variedad desde verde a naranjado con, Sabor: dulce ligeramente ácido. Olor: Aroma característico. Apariencia: homogénea sin magulladuras. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto deberá cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 1330. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color.	KILO
99	50304500	MANGO DE AZUCAR	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo especifico para cada variedad. El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
100	50304500	MANGO MANZANA	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo especifico para cada variedad. El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
101	50304500	MANGO TOMMY	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo especifico para cada variedad. El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266. Los defectos del mango no deben exceder el 5%. El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO

102	50317020	MANGOSTINO	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños. Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo especifico para cada variedad. Requisitos Específicos El mangostino después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1291. Los defectos del mangostino no deben exceder el 5%. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
103	50306800	MANZANA ROJA	Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.	KILO
104	50306800	MANZANA VERDE	Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.	KILO
105	50305200	MARACUYA	El maracuyá debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. El maracuyá debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1267. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, anipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del maracuyá debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO

106	50305200	MARACUYA PULPA	El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de Maracuyá debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. En la pulpa de Maracuyá se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de Maracuyá puede ser sometida a tratamiento físico. Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 Empaque y rotulado Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.	KILO
107	50416700	MAZORCA	La mazorca puede comercializarse entera fresca o secas. Deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal, Deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de las mazorca deben estar bien formados frescos o secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color característico de la variedad. Las mazorca deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 366 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
108	50304600	MELON	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. El melón debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Melón tipo carentais y Ogen tiene un peso promedio de 250 g. Otras variedades peso promedio 300 g. El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
109	50404114	MENTA FRESCA	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS

110	50302300	MILPESOS	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
111	50307013	MORA	La mora fresca debe tener drupíllas bien formadas llenas y bien adheridas, el fruto debe tener cáliz. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La mora debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la mora debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
112	50305000	NARANJA	La naranja destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Algunas variedades de naranja: tangelo Requisitos generales El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. Requisitos Específicos El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja tangelo. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola. deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
113	50305000	NARANJA TANGELO	La naranja tangelo de las especies destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. Requisitos Específicos El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja tangelo. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo. deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	

114	50305000	NARANJA VALENCIA	La naranja valenciana destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Requisitos generales El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. Requisitos Específicos El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo. deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
115	50304300	NÍSPERO	Pomo con número variable de semillas (2-4) de gran tamaño que ocupan aproximadamente la mitad del diámetro del fruto, y conserva el cáliz rodeando una depresión apical a modo de ombligo. Las características de los frutos de las variedades: Algerie, Tanaka, Golden y Magdall son: Color: anaranjado o amarillento. Sabor: dulce o ligeramente ácido. Pulpa: amarillenta o blanquecina. Piel: fuerte y correosa. Forma: ovoidal y pronunciada a veces en la parte que se une a la rama. Los nísperos de estas variedades presentarán las siguientes características de calidad: Enteros, Sanos, Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles. Exentos de humedad exterior anormal. Exentos de olores y/o sabores extraños. Los frutos presentarán un desarrollo suficiente y un grado de madurez tal que les permita soportar la manipulación, el transporte, el acondicionamiento y responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales establecidas para los mismos. Los nísperos protegidos serán de la categoría "Extra" y "Primera" cuyo calibre mínimo será de 32 mm de diámetro.	KILO
116	50414600	ÑAME	Es un tubérculo comestible, de piel dura y de color marrón a gris rosado. Su textura puede variar de suave y húmeda a áspera, seca y harinosa. El interior es de color blanco y es rico en almidón. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
117	50404115	OREGANO FRESCO	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS

118	50302300	PACÓ	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
119	50415600	PAPA AÉREA O OBAMBO	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
120	50415600	PAPA AMARILLA O CRIOLLA	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO
121	50415600	PAPA CHINA	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO

122	50415600	PAPA PASTUSA	Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya Empaque y rotulado Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
123	50415600	PAPA R-12	Nombre Cientifico: Diacol Capiro Familia: Tubérculos Variedades Importantes: R12 Negra, R12 Roja Descripción Física: Papa para uso industrial, de buena aceptación para consumo en fresco, textura compacta al cocinar, adecuada para sopas y cocida o salada. Temperatura de conservación, Ambiente no muy húmedo para que no se prolifere enfermedades. Empaque: Bolsas y bultos, Causales de descarte: Mala calidad del producto Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya Empaque y rotulado Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
124	50415600	PAPA SABANERA	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO
125	50415600	PAPA SAN FELIX	La papa debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa. Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. NTC 5422 las canastillas plásticas podrán ser reutilizadas siempre y cuando se sometan a un proceso de lavado y secado antes de su uso, garantizando que estas no transmitan olores, sabores ni residuos contaminantes. Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. El producto se comercializa en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional. Enmallado por 1 Kg. Papa homogénea. UNIDAD DE ENTREGA = KG	KILO

126	50305100	PAPAYA HAWAIANA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
127	50305100	PAPAYA MARADOL	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
128	50305100	PAPAYA MELONA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
129	50305100	PAPAYA TAINUNG	Características de la organolépticas de la papaya: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO

130	50307024	PEPINO COHOMBRO	Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. Requisitos Específicos Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
131	50307024	PEPINO DE RELLENAR	Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. Requisitos Específicos Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
132	50307024	PEPINO MORADO O DULCE	Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. Requisitos Específicos Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento.	KILO
133	50305400	PERA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La pera debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La pera debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO

134	10151524	PEREJIL CRESPO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
135	10151524	PEREJIL LISO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO
136	50415500	PIMENTON ROJO	El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos, El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación delproducto.	KILO
137	50305600	PIÑA MANZANA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO

138	50305600	PIÑA ORO MIEL	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
139	50305600	PIÑA PEROLERA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
140	50373000	PITAHAYA	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos La pitaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.	KILO
141	50307025	PLATANO GUINEO	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. . Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO

142	50307025	PLATANO MADURO ARTON	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. . Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
143	50307025	PLATANO VERDE ARTON	El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. . Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
144	70141504	POLEO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
145	70141504	POMAROSA	La Pomarrosa, son de color amarillo pálido, a veces con matices rosados, de 2 a 5 cm de diámetro y en forma de una manzana o pera pequeña. Los frutos tienen un olor y sabor que recuerda a los pétalos de las rosas, Su pulpa es muy jugosa y aromática y encierra una o dos semillas sueltas. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA

146	50307503	PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD DE SABORES: FRESA, GUANÁBANA, GUAYABA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELÓN, MORA, NARANJA, NARANJA-PIÑA, NÍSPERO, PAPAYA, PERA, PIÑA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TUTTI, UVA, ZAPOTE, BANANO, COROZO, CURUBA, DURAZNO.	Producto obtenido por la trituración y tamizado de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras, limpias y desinfectadas. Basados en la Resolución 3929 de 2013 composición Frutas frescas (Banano, corozo, curuba, durazno, fresa, guanábana, guayaba, limón, lulo, mandarina, mango, manzana, maracuyá, melón, mora, naranja, níspero, papaya, pera, piña, sandia, tomate de árbol, uva) y antioxidante (ácido ascórbico), (metabisulfito de sodio) para variedades de limón, mandarina y naranja), silicona antiespumante (sólo para piña, maracuyá, lulo, mora, uva). El producto cumple con las siguientes características: Sabor: Característico de las frutas, Olor: Propio de las frutas, Color: Particular de las frutas Textura: Espesa y/o característica de la fruta, Sin contaminación percibida visualmente Sin objetos extraños, El producto cumple con las siguientes características fisicoquímicas Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhídrido %m/m: Ver Anexo A Porcentaje mínimo de sólidos disueltos por lectura refractométrica a 20ºC (º Brix). El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 (BPM) Resolución 3929 de 2013 (pulpas) NTC 5468 (pulpas) Resolución 2115 de 2013 Resolución 5109 de 2005 (rotulado) Codex Alimentarius Norma 300 (ácido ascórbico) Resolución 2906 de 2007 (Límites máximos plaguicidas) Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (Requisitos sanitarios de material en la producción de alimentos) Resolución 834 de 2013 (Requisitos sanitarios de empaques de alimentos) Pulpa lista para preparar refrescos o bebidas con fruta u otras preparaciones gastronómicas e industriales. Puede ser consumida por toda la población a cualquier hora del día, especialmente después de las comidas. El producto debe mantenerse congelado a temperaturas menores a -18°C. El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada. Material: Polipropileno Calibre 4 Presentación: Bolsa por 1 Kg La pulpa de fruta no se debe almacenar con otros productos en la misma área. Después de abierta debe consumirse en el menor tiempo posible.	BOLSA X 1000 GR
147	50407033	RABANO	Los rábanos deben presentarse, sanos, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con Olor: característico Color: rasado intenso (fucsia)en su cáscara y blanca su pulpa Sabor ligeramente dulce. Los rábanos deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar:nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	LIBRA
148	70141515	RAICES CHINAS EN BOLSA X 250GR	Raices chinas o germinado de soya es de la familia de las legumbres. Debe estar de aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe de cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	BOLSA X 250 GRAMOS
149	50411900	REMOLACHA	El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	KILO

150	50412300	REPOLLO BLANCO	El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. . Requisitos Especificos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
151	50412300	REPOLLO MORADO	Debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. . Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).	KILO
152	50404120	ROMERO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS
153	50404600	RÚGULA EN BANDEJA X 250GR	Lla lechuga rúgula es una planta. Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar: - Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en unidades del Sistema métrico Internacional. En bandeja de polipropileno expandido envuelta en papel vinipel de 250 gramos. UNIDAD DE ENTREGA KG.	BANDEJA X 250 GR

154	10161513	SAGÚ	El Sagú es una especie de palmera de hojas grandes, con frutos ovoides, con un tronco que tiene forma muy similar al de un tubérculo, debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
155	50304600	SANDIA	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
156	50304600	SANDIA BABY	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
157	70141504	SANTA MARIA FRESCA	Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	BOLSA X 250 GRAMOS

158	50307037	TAMARINDO	Debe estar de aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	LIBRA
159	50416400	TOMATE CHERRY EN BANDEJA X 500GR	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	BANDEJA X 500 GR
160	50416400	TOMATE CHONTO	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
161	50416400	TOMATE DE ARBOL	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO

162	50416400	TOMATE LARGA VIDA	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
163	50416400	TOMATE MILANO	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
164	50416400	TOMATE VERDE O RIÑON	Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. Requisitos Específicos El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	KILO
165	50404125	TOMILLO FRESCO	El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual	BOLSA X 250 GRAMOS

166	50373300	TORONJA	Requisitos mínimos de calidad: Enteras, sanas libres de cualquier daño que impida el consumo. Libres de cualquier olor, humedad, sabor o materia extraña. Exentas de daño, deterioro externo. No se permiten ligeras separaciones de la piel. Las toronjas en las que se modifique el color de la cáscara podrán carecer de yema. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la toronja: Color: cáscara amarilla pulpa amarilla, especifico de la variedad. Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce amargo. Requisitos Específicos Máximo 35% de las toronjas podrán carecer de yema. Contenido mínimo de jugo en relación al peso total de la de la toronja debe ser de 35%. La toronja debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1271. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado envases rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	KILO
167	50302300	UCHUVA EN BANDEJA X 500GR	La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Acido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo. La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación). En bolsas plásticas dentro de canastillas limpias. Con rotulación específica para alimentos. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. En canastillas pequeñas envueltas en papel vinipel de 1 kilo.	BANDEJA X 500 GR
168	50373400	UVA FRESCA CHILENA	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
169	50373400	UVA ISABELLA	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO

170	50373400	UVA RED GLOBE	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
171	50373400	UVA VERDE	El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada und de empaque debe ser. homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El producto puede ser distribuido a granel o empacado según lo requiera el mercado. Se puede comercializar por unidades de masa del Sistema Internacional	KILO
172	50302300	VICTOREA O BOLO	La vitoria es un fruto parecido a una calabaza. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO
173	50302300	YACON	El yacón es una planta perenne y de porte herbáceo que llega a medir entre 1.5 y 2.5 m de altura. La planta produce raíces reservantes (conocidas con el nombre de yacón) que tienen un agradable y ligero sabor dulce y que por lo general son consumidas crudas, como frutas. CDebe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO

174	50407070	YUCA	La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Requisitos Específicos 100g de yuca contiene: Hidratos de carbono (g): 26,9 g grasas (g): 0,4 g Defectos máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. A granel . UNIDAD DE ENTREGA KG	KILO
175	50412500	ZANAHORIA	La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	KILO
176	50316500	SAPOTE	Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad. Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto podrá ser distribuido a granel o según lo requiera el mercado.	KILO