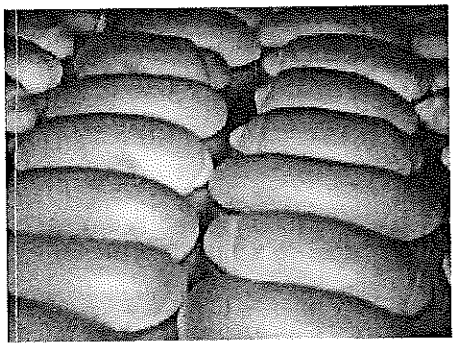
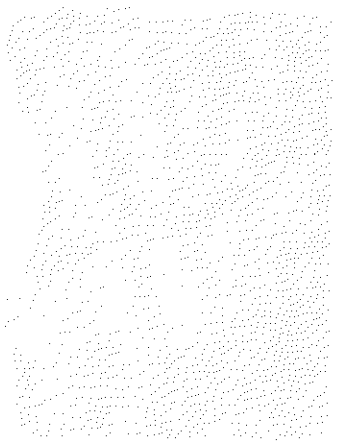
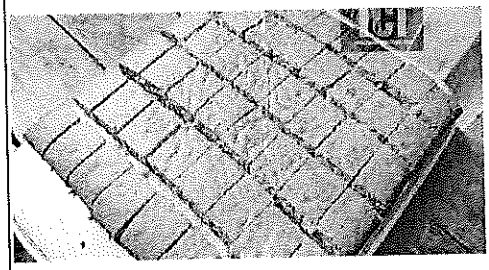
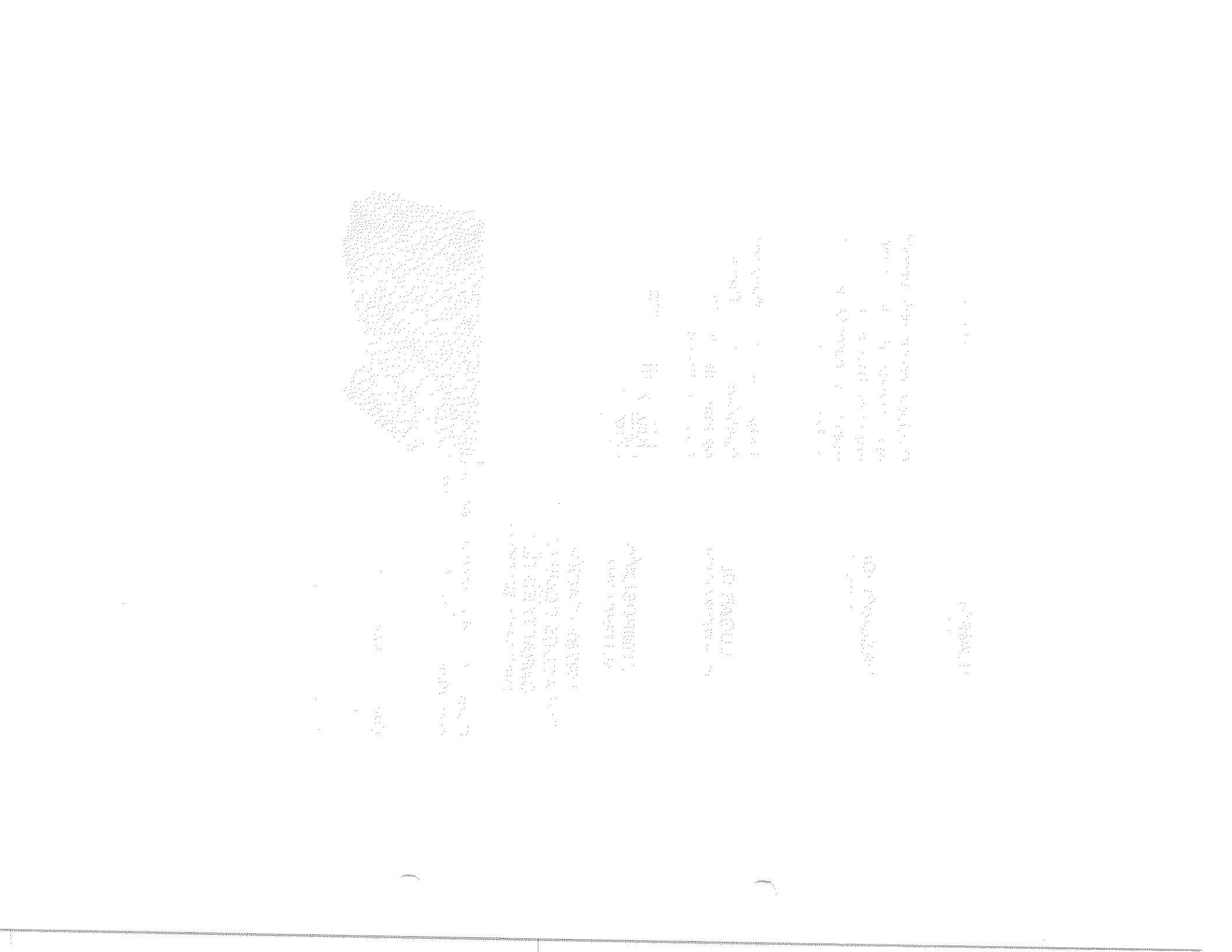
Pastelería y Panadería
"Don Camilo"
Nit. 79.238.386-8

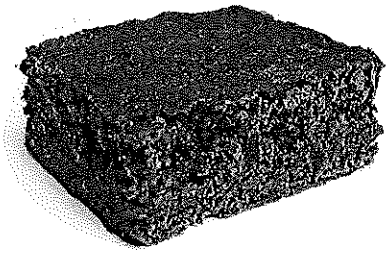
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN BLANDITO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción de una masa de harina, mezclada con sal, azúcar, margarina, huevos, levadura y agua.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /100 gr: 232 Proteína /100 gr: 8,4 Grasa/100 gr: 1,6
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel en bolsa de polietileno.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color: Blanco** **Olor y sabor:** característico y agradable sabor a mantequilla y sin acidez. **Textura:** blanda	

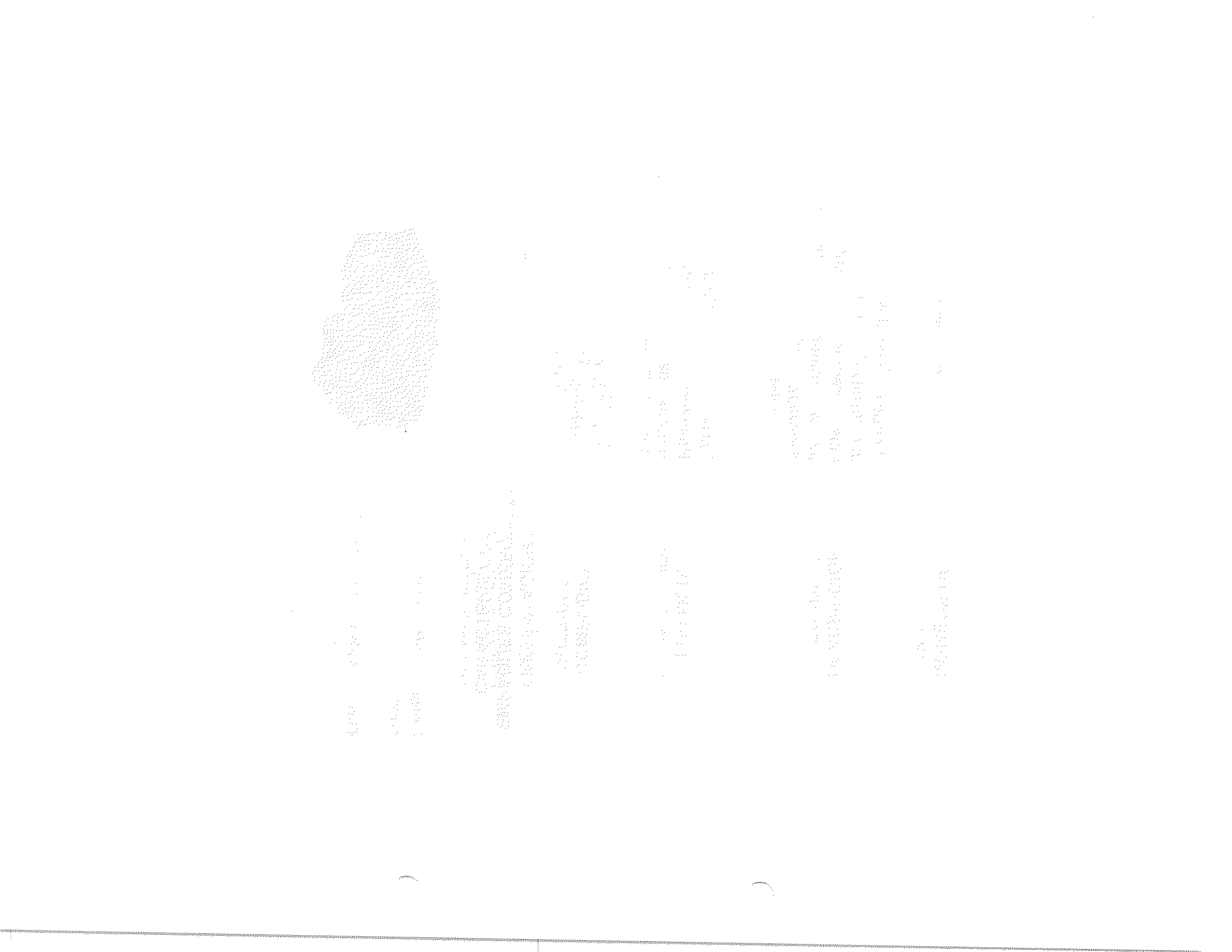
Carrera 91 No. 145 B 67 - Teléfono: 682 0061 Celular: 311 455 8643
Correo electrónico:alejbaez@hotmail.com



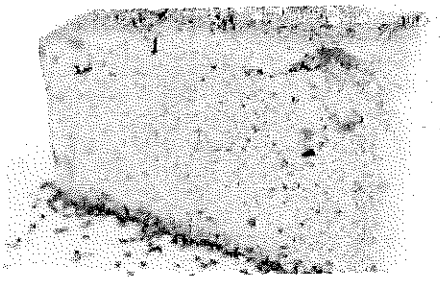
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción en horno de harina, grasa, azúcar y huevos y cortada en trozos o pedazos del peso exigido.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal X 100: 391 Proteína: 12,2 Grasa: 13,1
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel vasija cerrada
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** Amarillo tostado en la superficie y amarillo cremoso en su interior. **Olor y sabor:** característico hinojo, sin acidez. **Textura:** Esponjosa suave	



NOMBRE DEL PRODUCTO	BROWNIE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción de una masa cremosa mezclada con azúcar, margarina y huevos; decorada y rellena con arequipe y chocolate.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /100 gr: 466 Proteína /100 gr: 13,3 Grasa/100 gr: 14,2
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel vasija cerrada
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** café oscuro en la superficie y en el interior. **Olor y sabor:** característico a vainilla o arequipe sin acidez. **Textura:** Esponjosa suave	

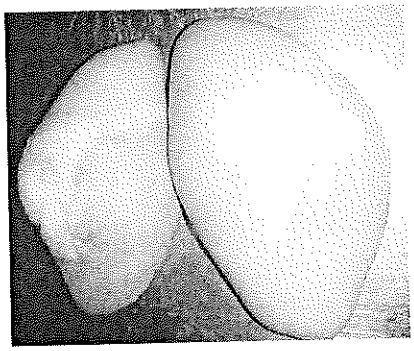


Pastelería y Panadería
"Don Camilo"
Nit. 79.238.386-8

NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTA DE QUINUA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción de una masa de harina de quinua, mezclada con azúcar, margarina y huevos.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /80 gr: 143 Proteína /80 gr: 5,01 Grasa/80 gr: 2,22 Fibra/100 gr: 2,3 Carbohidratos: 26,35
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel en recipiente herméticamente cerrado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** Beige **Olor y sabor:** característico y agradable sabor a vainilla. **Textura:** blanda esponjosa.	

Carrera 91 No. 145 B 67 - Teléfono. 682 0061 Celular: 311 455 8643
Correo electrónico.alejbaez@hotmail.com

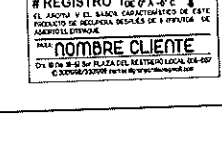
Pastelería y Panadería
"Don Camilo"
Nit. 79.238.386-8

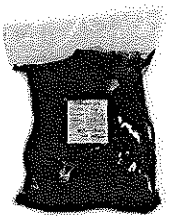
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN DE MAÍZ
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto comestible perecedero que resulta de la cocción de una masa de harina de maíz y trigo, mezclada con sal, azúcar, margarina, huevos, levadura y agua.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Taller de la Panadería y Pastelería don Camilo bajo normas de la Secretaría de Salud de Bogotá.
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Kcal /100 gr: 330 Proteína /100 gr: 8,4 Grasa/100 gr: 1,9
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	A granel en bolsa de polietileno.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS **Color:** Amarillo **Olor y sabor:** característico y agradable sabor a mantequilla y sin acidez. **Textura:** blanda	

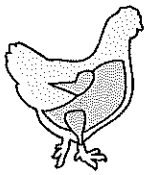
Carrera 91 No. 145 B 67 - Teléfono. 682 0061 Celular. 311 455 8643
Correo electrónico.alejbaez@hotmail.com

el gran paraíso	FICHA TÉCNICA VERSIÓN 03	FECHA 2017 HOJA 1 DE 1	Alimentamos con calidad

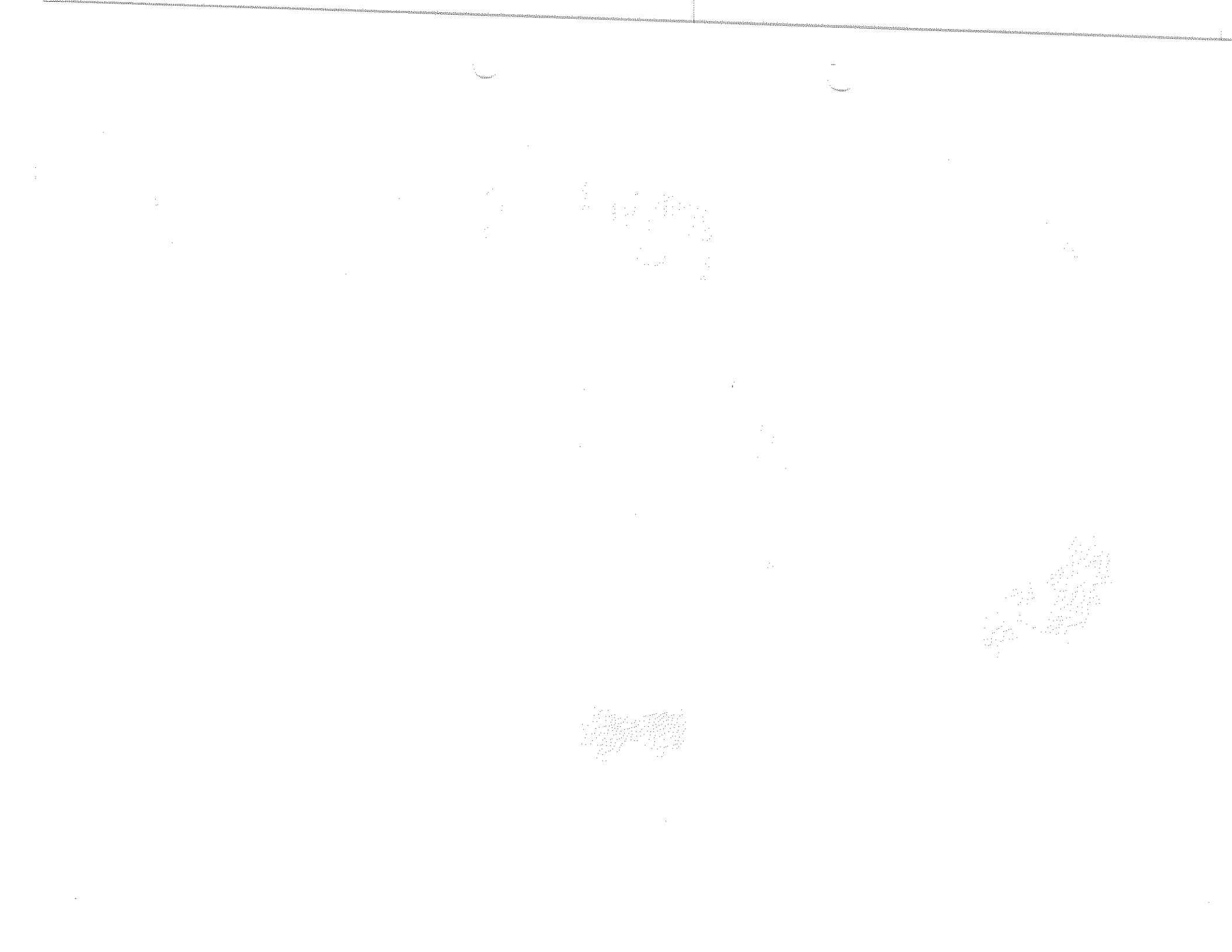
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	
NOMBRE DE PRODUCTO	CORAZÓN DE POLLO
NORMA TÉCNICA	NTC 3644
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Pieza de la víscera de pollo desprendida del cuerpo sin vesícula biliar. Producto semi - blando, debe ser de color rojo carmín de textura firme, y húmeda. Piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, Textura semi-blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Carmín OLOR: Característico TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☐ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☑



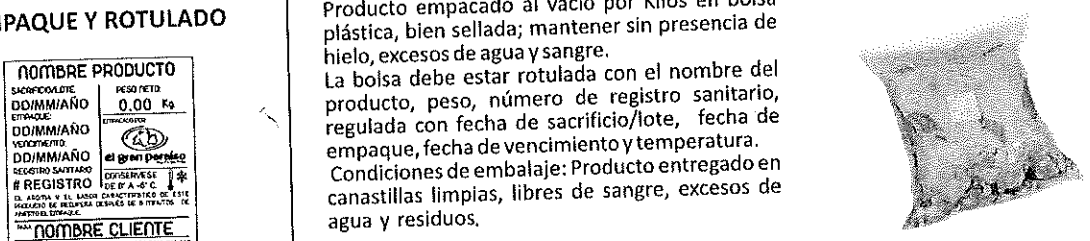


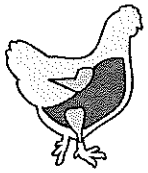


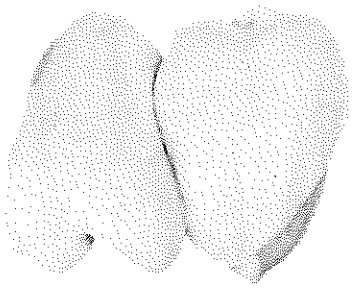


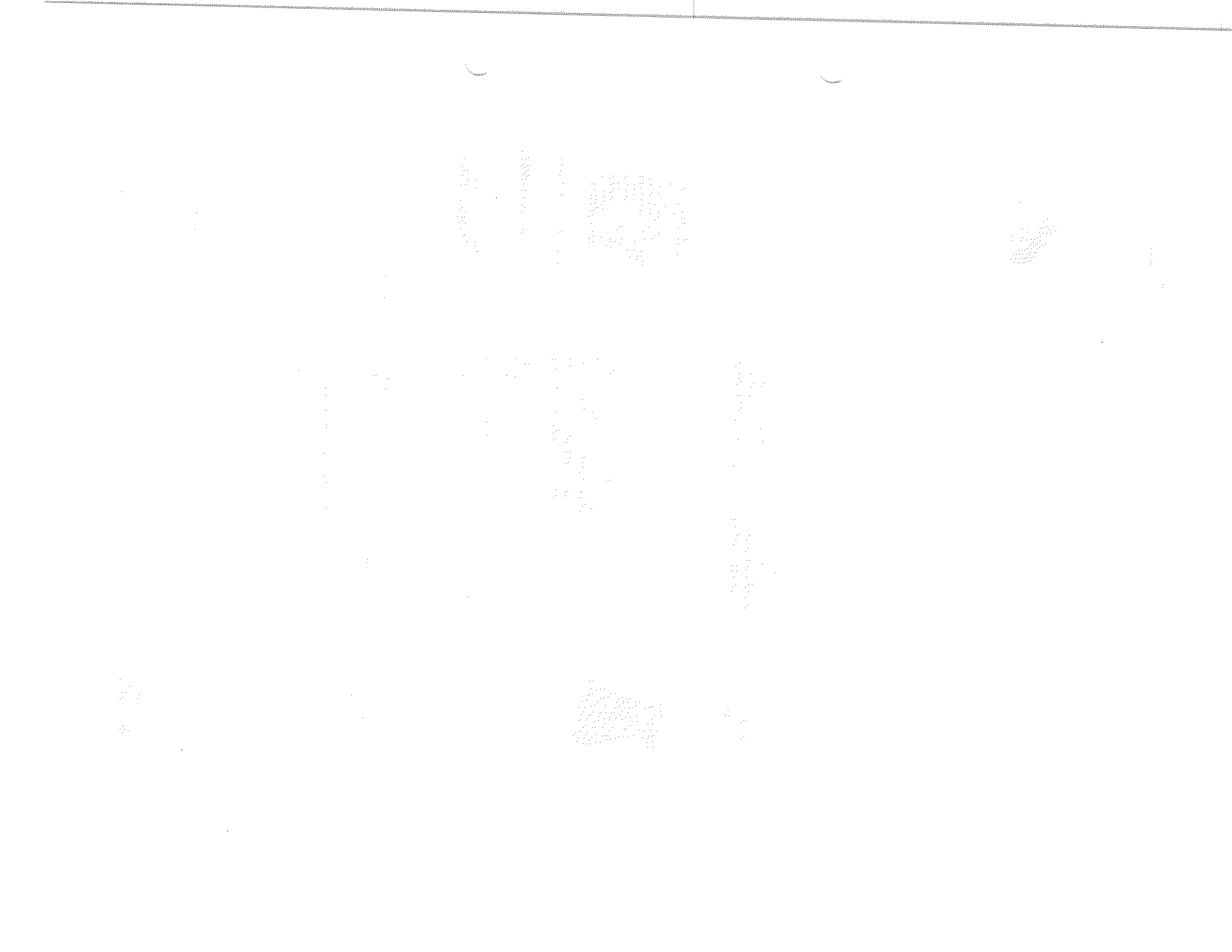


NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	
NOMBRE DE PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO CON HUESO Y PIEL
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Aspecto fresco, sano, limpio y libre de impurezas, no bebe presentar mucha sangre, sin restos de plumas, debe tener el color y olor característico según su designación. Piel firme, la cual al hacer presión no se mantenga en hundimiento de la misma, debe ser elástica. Su hueso debe presentar un color del mismo aspecto al de la carne.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rosado Brillante OLOR: Característico TEXTURA: Branda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -6°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☑ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☑

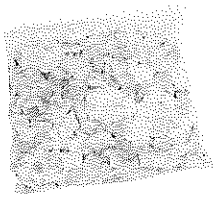


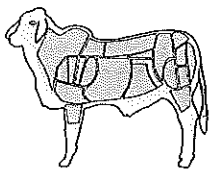


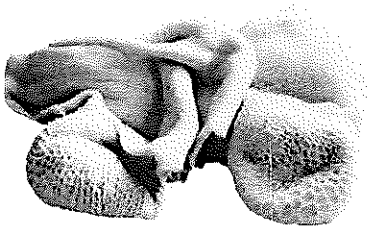


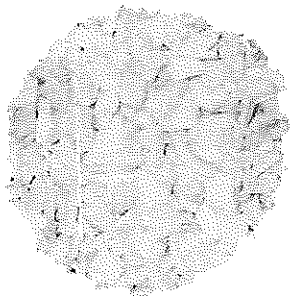


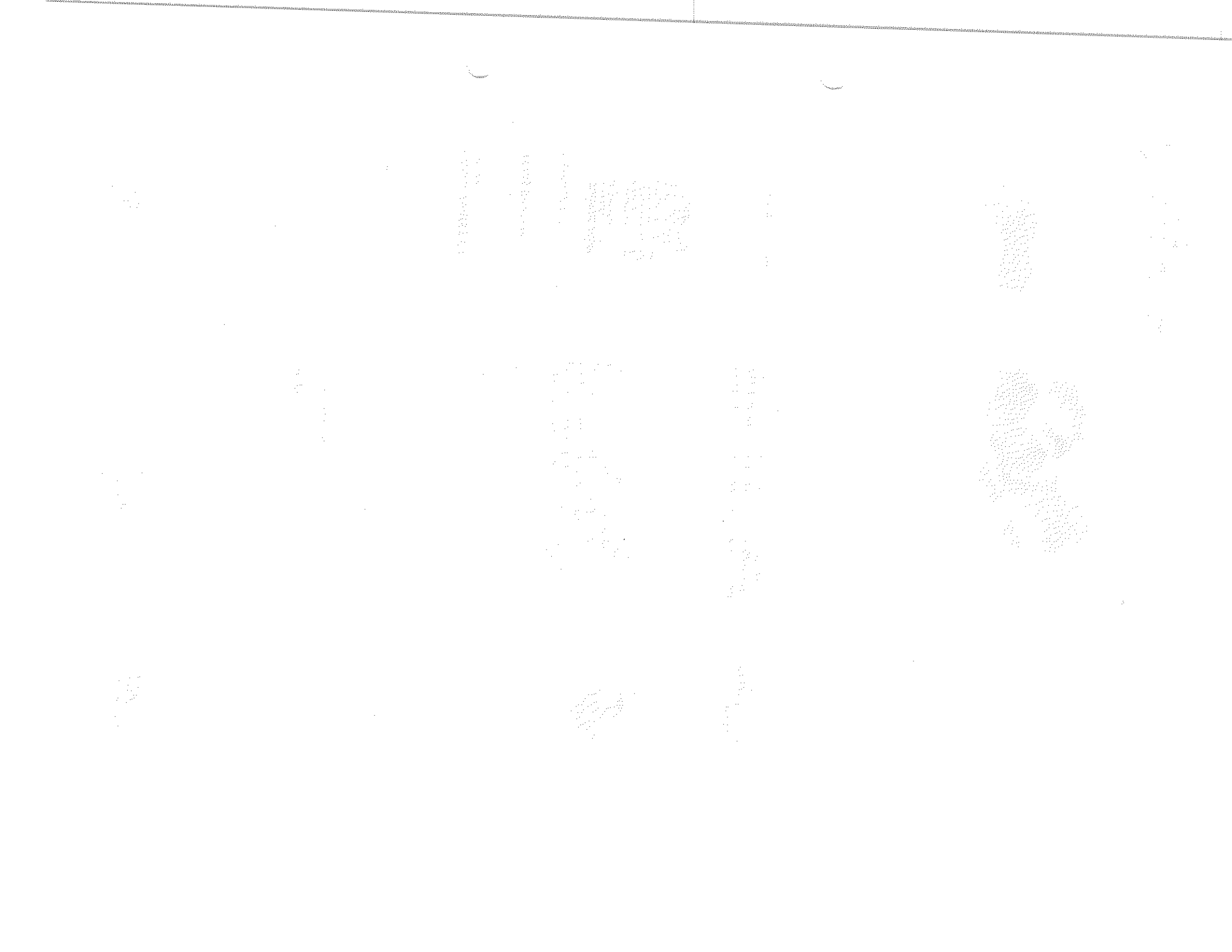
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	VÍSCERA DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	CALLO DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Pieza de la víscera de novillo 5 estrellas. Producto duro, debe ser de color amarillo palido, de textura firme, elástica y húmeda. Piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura dura, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Amarillo Palido OLOR: Característico TEXTURA: Dura, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☐ FREÍR ☐ SUDAR-COCINAR ☐ HORNEAR ☐

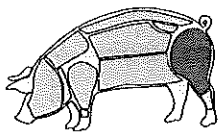
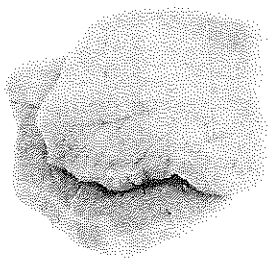


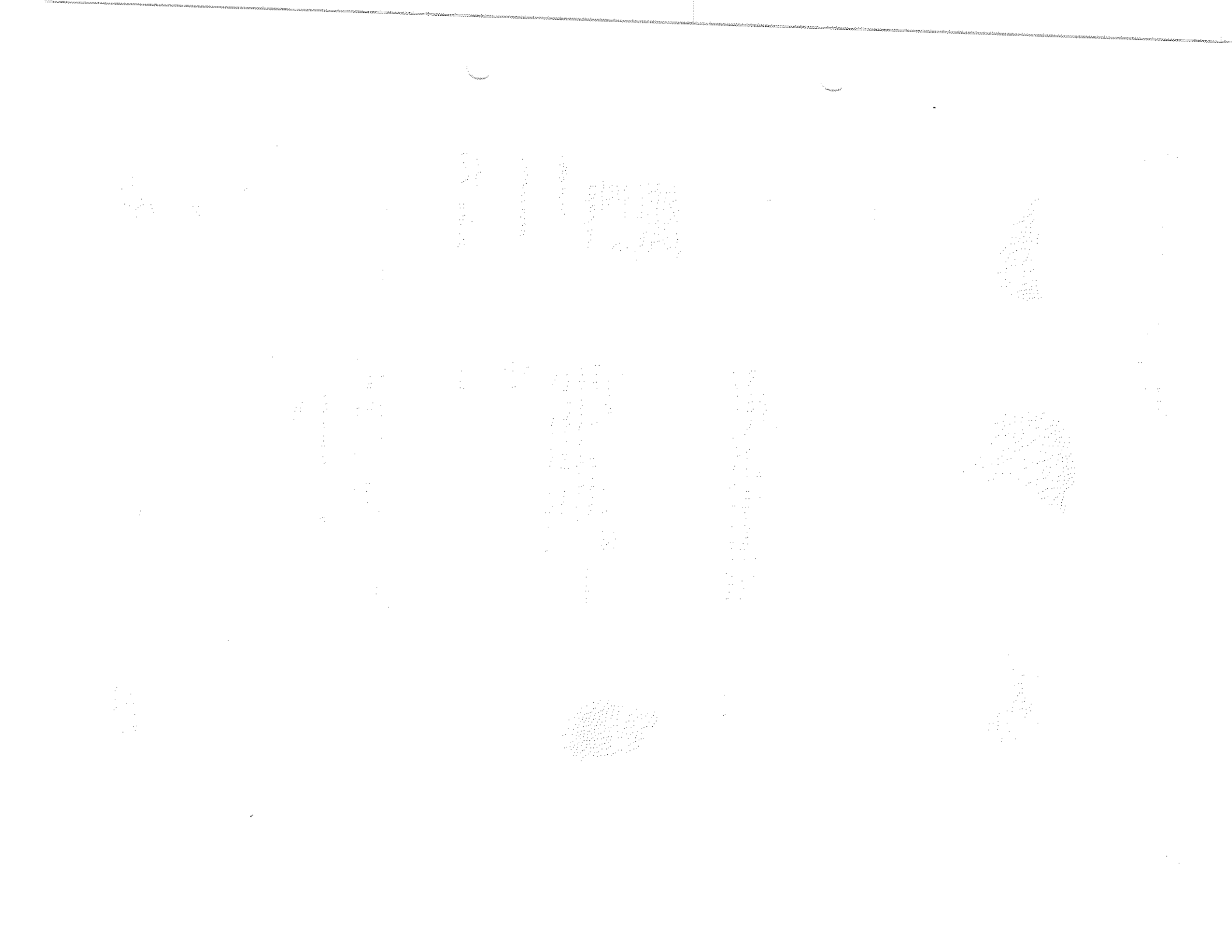




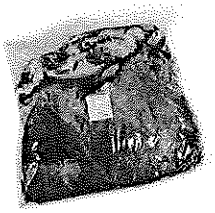
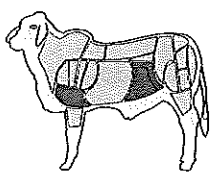
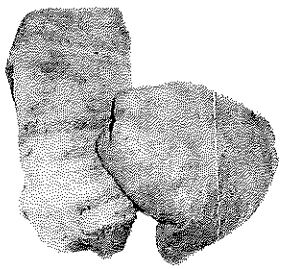
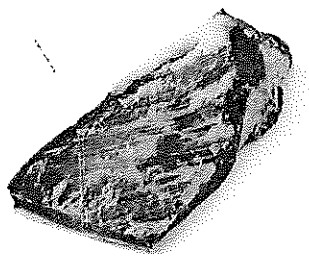


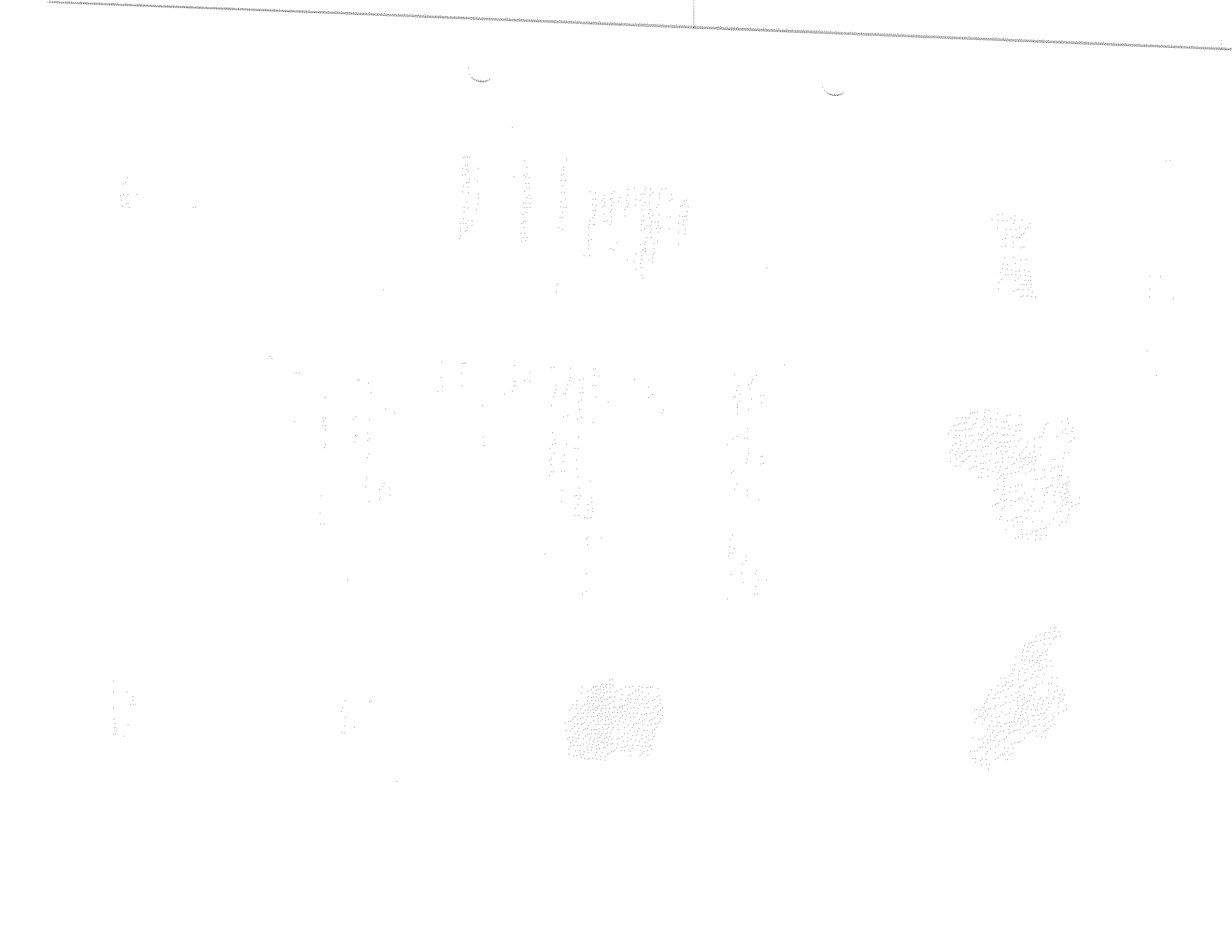


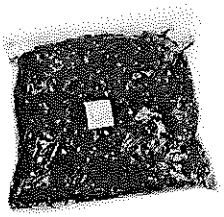
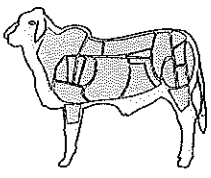
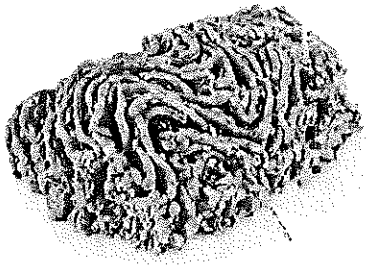
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE PORCINO
NOMBRE DE PRODUCTO	**CARNE PULPA DE CERDO**
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne magra de cerdo, corte formado por el cuarto trasero y delantero del cerdo, blando, apto para el consumo. Debe estar libre de materiales y sabores extraños, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rosado Pálido OLOR: Característico carne fresca TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	 Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos. 
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	 ASAR ☑  FREÍR ☑  SUDAR-COCINAR ☐  HORNEAR ☑
	 

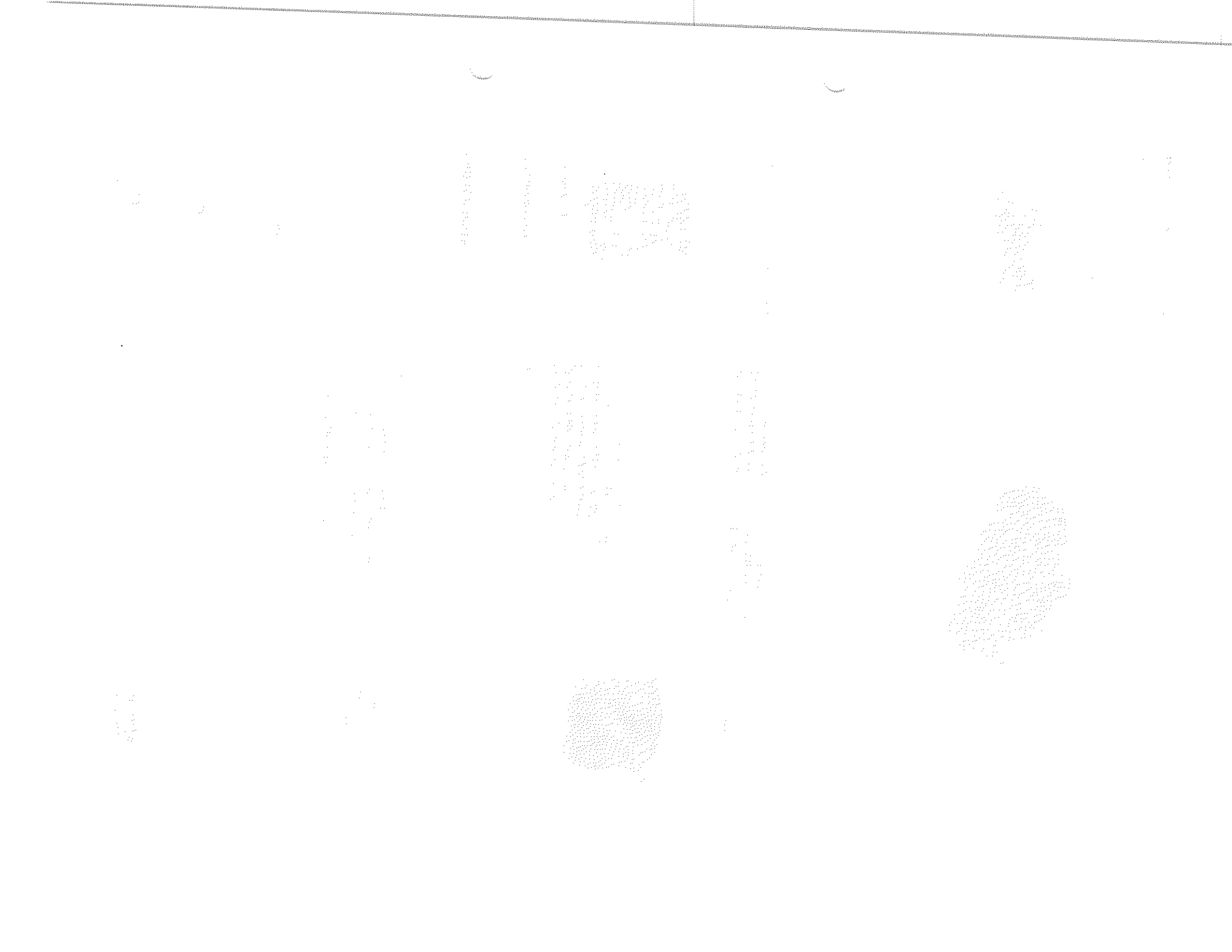


el gran paraíso	FICHA TÉCNICA VERSIÓN 03	FECHA 2017 HOJA 5 DE 8	Alimentamos con calidad

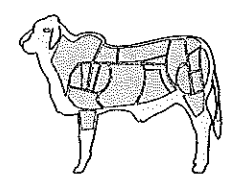
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	**CARNE SOBREBARRIGA DE RES**
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne de res bovina, semi-blando apto para el consumo. Es un corte popular con mediano contenido de grasa. Debe estar libre de materiales y sabores extraños, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura semi-blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad. Ideal para DESMECHAR.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Intenso OLOR: Característico carne fresca TEXTURA: Semi-blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	 Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos. 
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	 ASAR ☑  FREÍR ☑  SUDAR-COCINAR ☑  HORNEAR ☑
	 



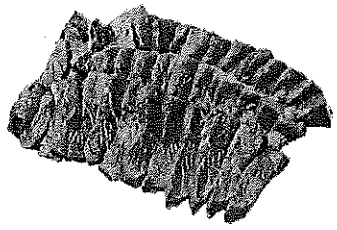
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	CARNE MOLIDA DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne molida magra de res bovina, producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res, del cuarto trasero y delantero, blando, apto para el consumo. Debe estar libre de materiales y sabores extraños, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fécal, coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Intenso OLOR: Característico carne fresca TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	 Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos. 
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☑ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☐
	

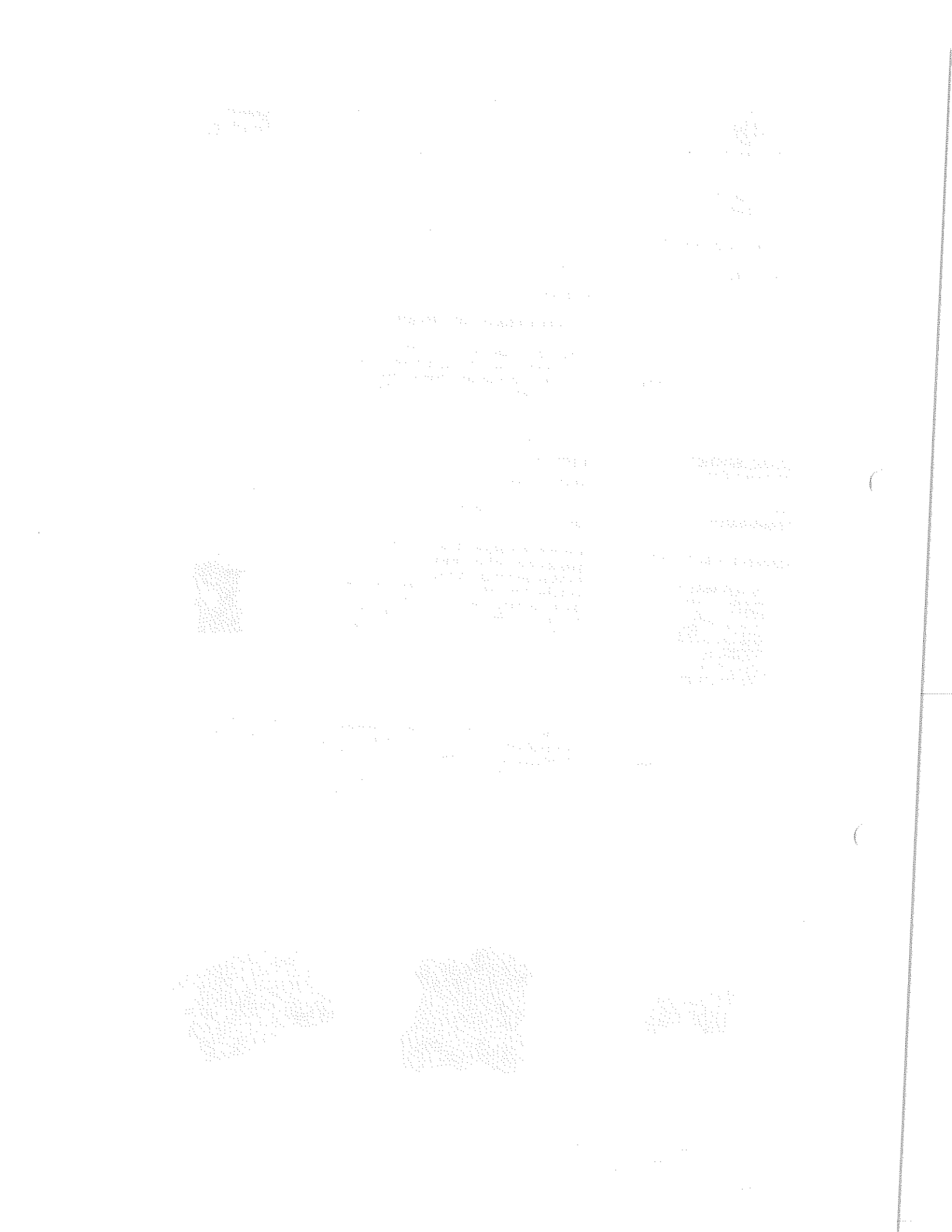


NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	CARNE GOULASH DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne picada magra de res bovina, producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res, blando, apto para el consumo. Debe estar libre de materiales y sabores extraños, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Intenso OLOR: Característico carne fresca TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☐ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☑

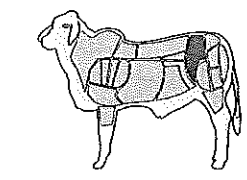


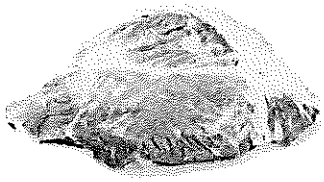


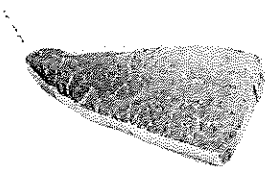


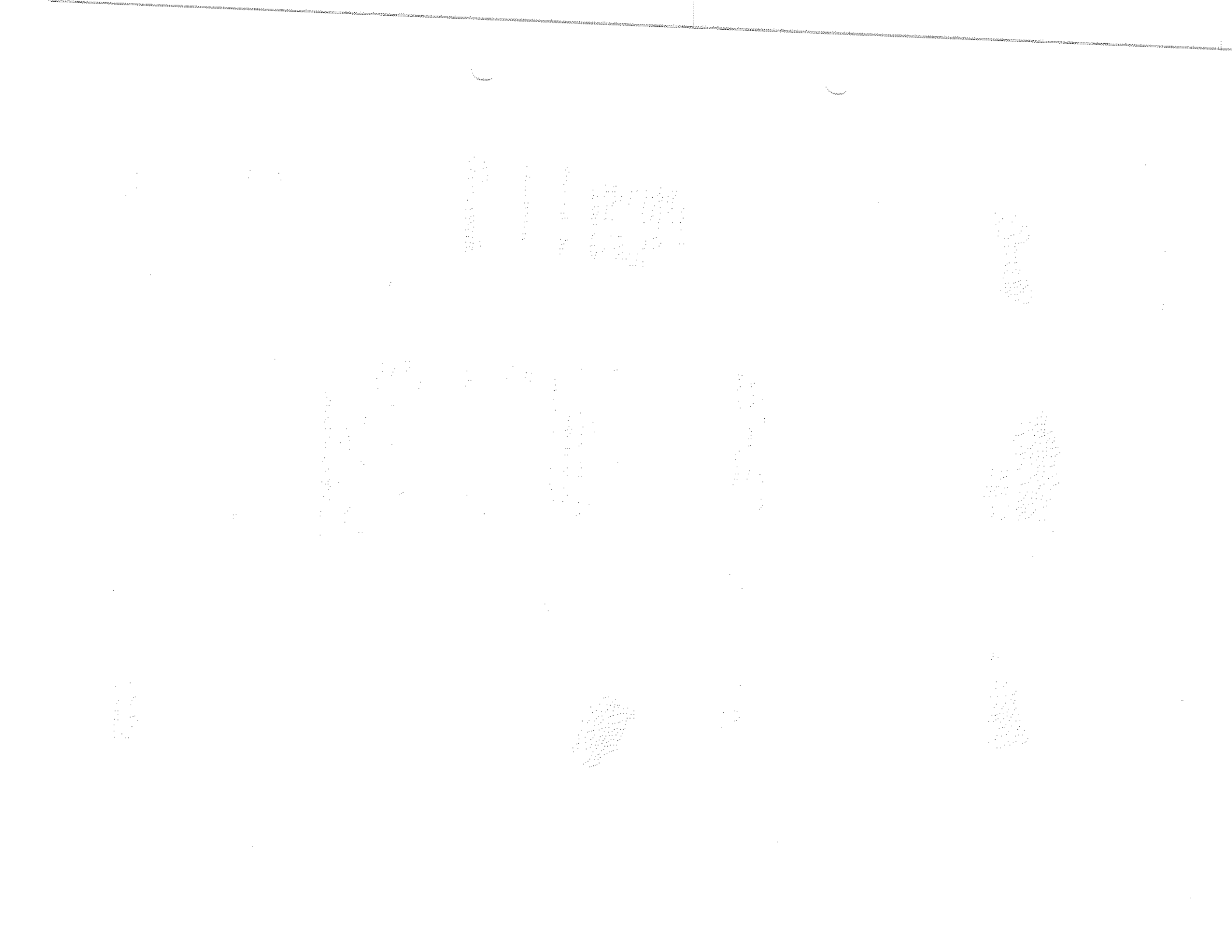


NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	CARNE CADERA DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne de res bovina, formado por el cuarto trasero de la res, También se conoce como "solomo extranjero" y se utiliza principalmente para freír, asar o preparar a la plancha. Blando apto para el consumo. Debe estar libre de materiales y sabores extraños. Piezas individuales limpias, libres de materia fecal y coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Intenso OLOR: Característico carne fresca TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☑ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☑



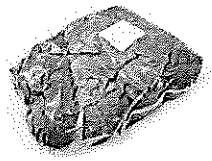
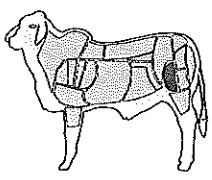
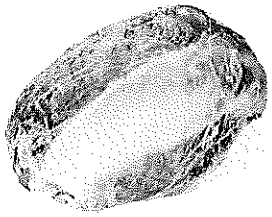
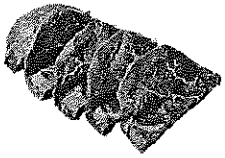


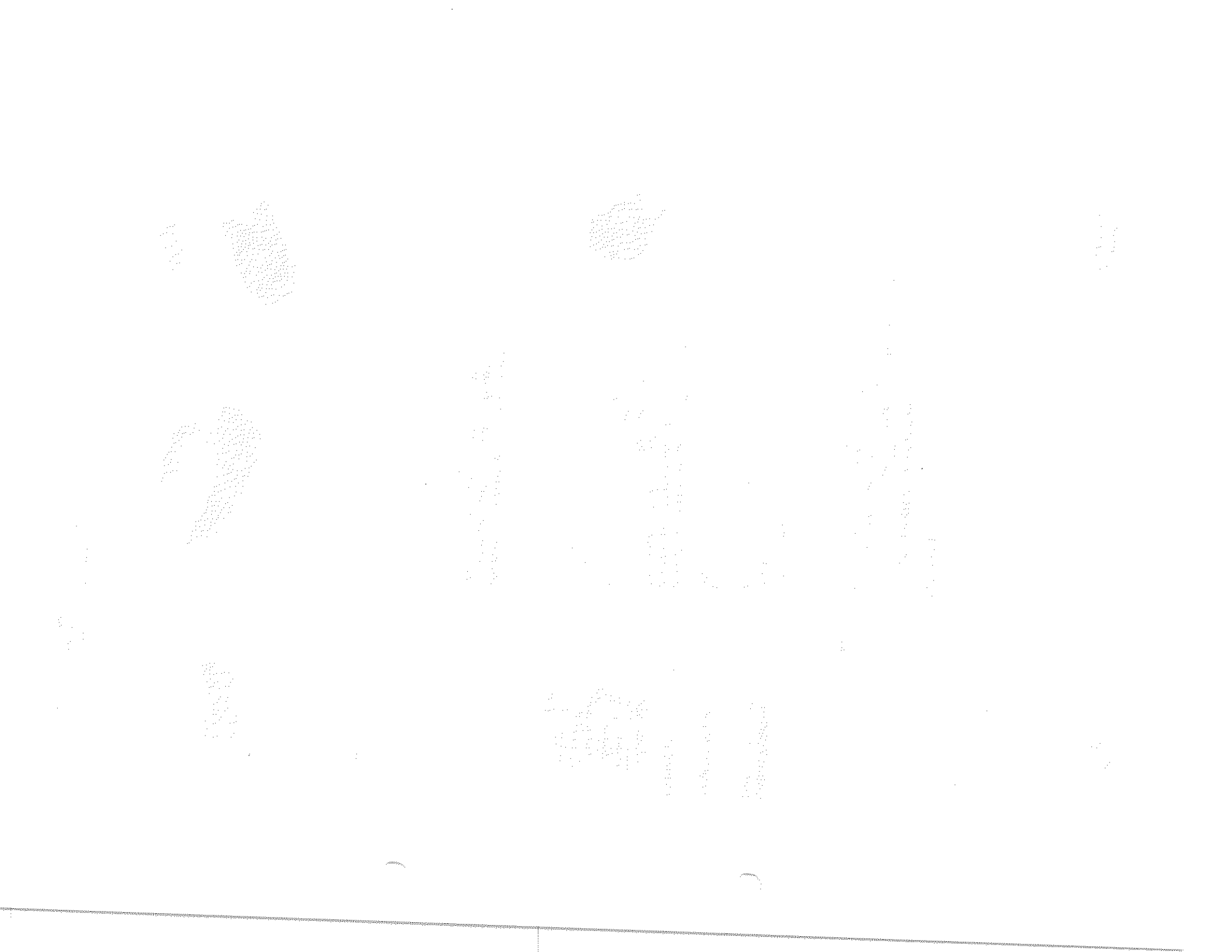




NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	CARNE BOLA DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

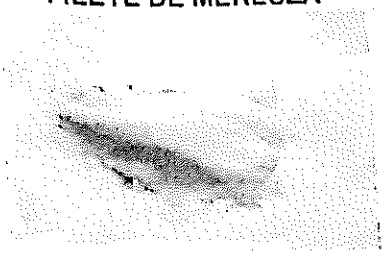
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Carne de res bovina, corte formado por el cuarto trasero de la res, blando apto para el consumo. Denominada también "bola negra" o "huevo de aldana". Es el corte ideal para milanesa y goulash magro por su bajo contenido de fibra y grasa. Debe estar libre de materiales y sabores extraños. Piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Intenso OLOR: Característico carne fresca TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	 Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos. 
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	 ASAR ☑  FREÍR ☑  SUDAR-COCINAR ☑  HORNEAR ☐
	  



DISPEZ	CONTROL DE CALIDAD		Creación			Revisión			Página
	Código: PCC09	VERSION : 2	D	M	A	D	M	A	50 de 177
			22	08	2013	18	09	2014	

Producto:

FILETE DE MERLUZA



Descripción:

Nombre científico: *Merluccius Merluccius*. Pertenece a la familia de los Merlúcidos. Las merluzas viven a ambos lados del Atlántico, en el Mediterráneo y en el Pacífico, frente a las costas de Estados Unidos, México, Chile y Nueva Zelanda. Habitan en fondos fangosos, a profundidades de 30 a 1000 metros, aunque lo más común es que se encuentren a una profundidad de entre 70 y 340 metros. En verano, estos peces se acercan a la costa, mientras que durante el invierno se alejan del litoral hacia aguas más frías y profundas. Es un pez marino de cuerpo largo, delgado y cabeza ancha, talla mínima: 20 cm, tiene el dorso de color gris, con un toque pardo o azulado y los laterales presentan un color plateado claro que se vuelve blanco en el vientre.

PARÁMETRO	CARACTERÍSTICAS
REFERENCIA NORMATIVA	Resolución 122 de 2012
APORTE NUTRICIONAL EN 100 gramos de porción comestible	Calorías 63,4 Proteínas 11,8 g Grasas 1,8 g *G. saturadas 0,35 g *G. monoinsaturadas 0,43 g *G. poliinsaturadas 0,46 g Hierro 1,1 mg Magnesio 25,1 mg Potasio 270 mg Fósforo 190 mg Cinc 0,37 mg Yodo 18 mg B1 o tiamina 0,09 mg B2 o riboflavina 0,09 mg B3 o niacina 6,1 mg B9 o ácido fólico 12,3 mcg B12 o cianocobalamina 1,10 mcg
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: fresco y característico Textura: firme y elástica Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes sin coloración roja sanguinolenta.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisito** — **Límite máximo** Bases Volátiles Totales (En la parte comestible) — 70 mg/l00g Plomo Pb — 0.3 mg/kg peso fresco Cadmio Cd. — 0.05 mg/kg peso fresco Mercurio Hg — 0.5 mg/kg peso fresco Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F OMS) [1] — 4.0 pg/ peso fresco Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas EQT PCDD/ F PCB OMS) [1] — 8.0 pg/g peso fresco [1] Las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Parámetros** — **N** — **m** — **M** — **C** Recuento E. Coli ufc/g — 5 — 10 — 400 — 2 Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g — 5 — 100 — 1000 — 2 Salmonella /25g — 5 — NEGATIVO — 0 Vibrio cholerae O1/25g — 5 — NEGATIVO — 0
PRESENTACION Y EMPAQUE	FILETE DE MERLUZA 1 – 3 / 2 – 4 Empaque: a granel (bolsas de polietileno grado alimenticio de primer uso), empaque al vacío o bandeja de icopor cubierta con vinilpel y empaque secundario: caja de cartón
FORMA DE CONSUMO	Frito, sudado, asado, al horno, relleno o según el requerimiento del consumidor (diversas formas de preparación)
VIDA UTIL ESPERADA	12 meses almacenado a temperatura de congelación máximo de -18°C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	Se debe almacenar en congelación (-18°C lo ideal). El descongelamiento del producto debe ser gradual, pasando por refrigeración, con mínimo 24 horas de antelación (de 4 a 10°C máximo), en la zona destinada para pescados, sobre

Scanned by CamScanner

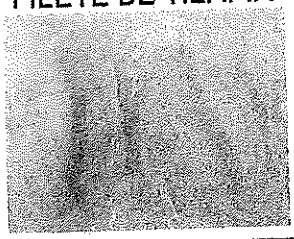
	ostibas y en canastillas limpias y desinfectadas, es recomendable instalar bandejas en la parte inferior para contener la posible salida de líquidos al descongelar en refrigeración. Advertencias: Después de descongelado, consuma en el menor tiempo posible y nunca vuelva a congelar el pescado previamente descongelado.

Scanned by CamScanner

DISPEZ	CONTROL DE CALIDAD		Creación			Revisión			Página
	Código: PCC09	VERSION : 2	D	M	A	D	M	A	52 de 177
			22	08	2013	18	09	2014	

Producto:

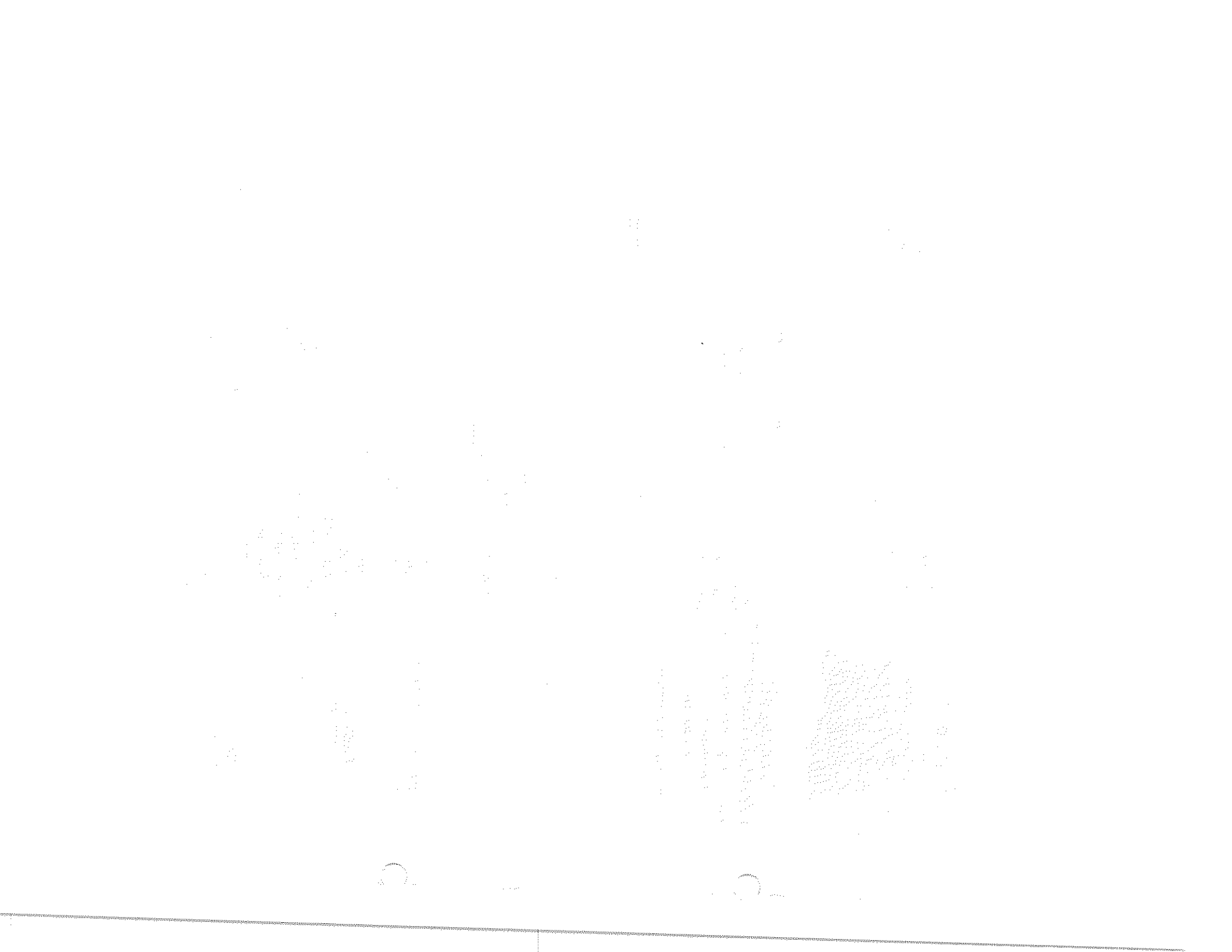
FILETE DE TILAPIA



Descripción:

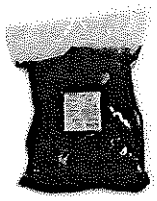
Es el producto de cruces de cuatro especies de Tilapia: tres de ellas de origen africano y una cuarta israelita; el cruce selectivo permitió la obtención de un pez cuya coloración fenotípica puede ir desde el rojo cereza hasta el albino, pasando por el animal con manchas negras o completamente negro. La obtención de color rojo es importante para el mercado nacional, ya que nuestros consumidores han relacionado a la Mojarra roja con el Pargo rojo, pez éste de ambientes marinos; sin embargo el mercado internacional acepta cualquiera de los tonos segregativos de color de esta especie, por cuanto lo que reciben es el filete limpio de pie.

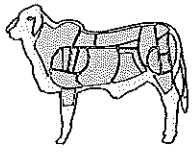
PARÁMETRO	CARACTERÍSTICAS
REFERENCIA NORMATIVA	Resolución 122 de 2012
APORTE NUTRICIONAL EN 113 gramos de porción comestible	Calorías 82 Grasa total 0.9 gr Grasas saturada 0.4 gr Colesterol 48 mg Sodio 35 mg Proteínas 18.5 gr Carbohidratos 0 gr
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: fresco y característico Textura: firme y elástica Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes sin coloración roja sanguinolenta.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisito** — **Límite máximo** Bases Volátiles Totales (En la parte comestible) — 70 mg/l00g Plomo Pb — 0.3 mg/kg peso fresco Cadmio Cd. — 0.05 mg/kg peso fresco Mercurio Hg — 0.5 mg/kg peso fresco Suma de dioxinas (EQT PCDD/ F OMS) [1] — 4.0 pg/ peso fresco Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas EQT PCDD/ F PCB OMS) [1] — 8.0 pg/g peso fresco [1] Las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Parámetros** — **N** — **m** — **M** — **C** Recuento E. Coli ufc/g — 5 — 10 — 400 — 2 Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g — 5 — 100 — 1000 — 2 Salmonella /25g — 5 — NEGATIVO — 0 Vibrio cholerae O1/25g — 5 — NEGATIVO — 0
PRESENTACION Y EMPAQUE	Empaque: a granel (bolsas de polietileno grado alimenticio de primer uso), empaque al vacío o bandeja de icopor cubierta con plástico extensible (vinipel) y empaque secundario: caja de cartón.
FORMA DE CONSUMO	Frito, sudado, asado, al horno, relleno o según el requerimiento del consumidor (diversas formas de preparación)
VIDA UTIL ESPERADA	12 meses almacenado a temperatura de congelación máximo de -18°C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	Se debe almacenar en congelación (-18°C lo ideal). El descongelamiento del producto debe ser gradual, pasando por refrigeración, con mínimo 24 horas de antelación (de 4 a 10°C máximo), en la zona destinada para pescados, sobre estibas y en canastillas limpias y desinfectadas, es recomendable instalar bandejas en la parte inferior para contener la posible salida de líquidos al descongelar en refrigeración. Advertencias: Después de descongelado, consuma en el menor tiempo posible y nunca vuelva a congelar el pescado previamente descongelado.



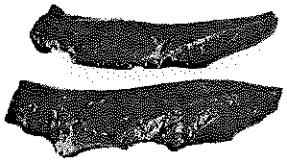
el gran paraíso	FICHA TÉCNICA VERSIÓN 03	FECHA 2017 HOJA 1 DE 1	Alimentamos con calidad

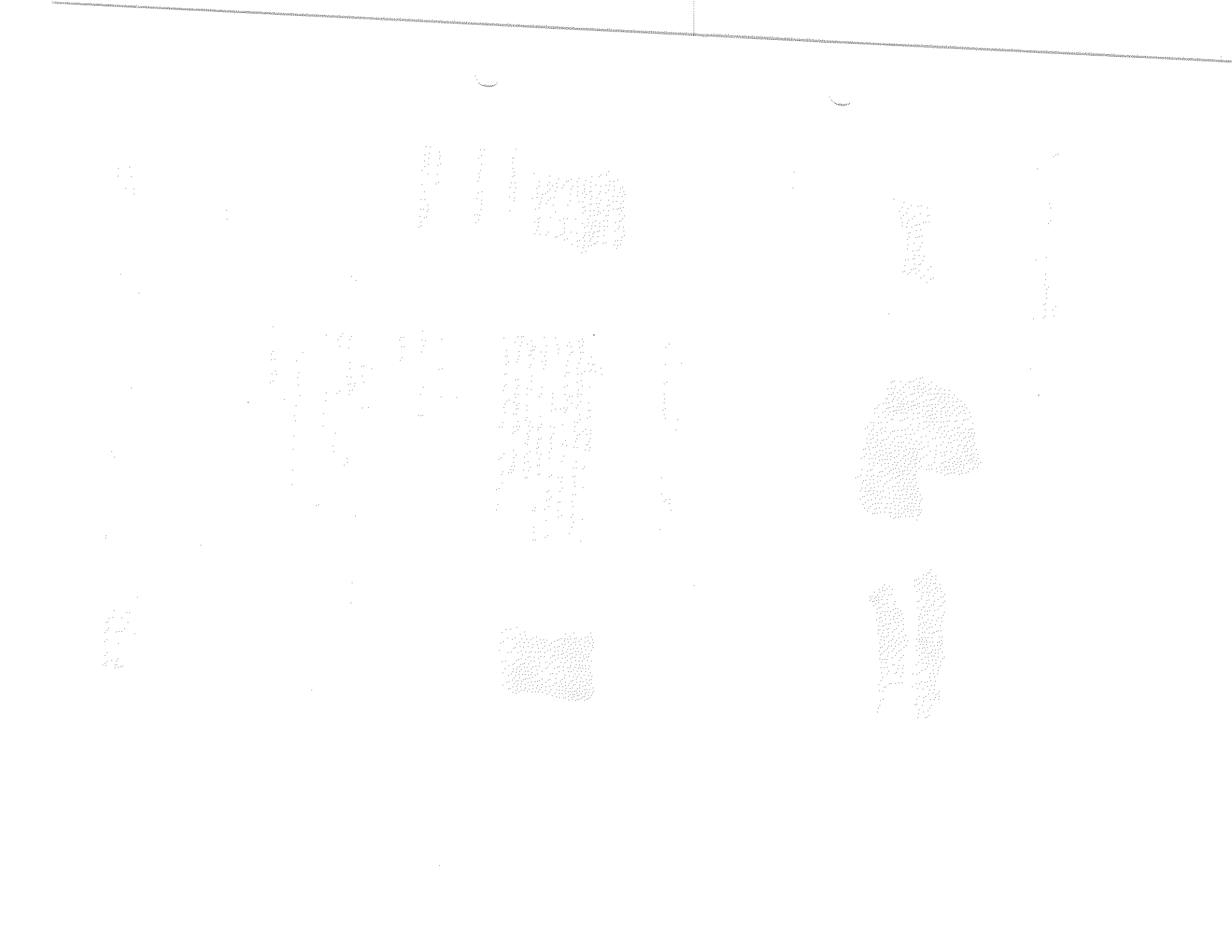
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	VÍSCERA DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	HÍGADO DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Pieza de la víscera de novillo 5 estrellas. Producto semi-blando, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Carmín OLOR: Característico TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☑ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☐ HORNEAR ☐



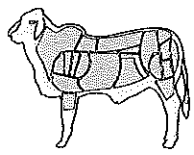
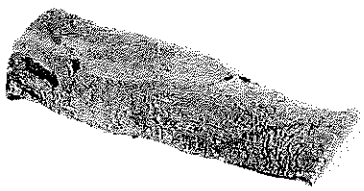


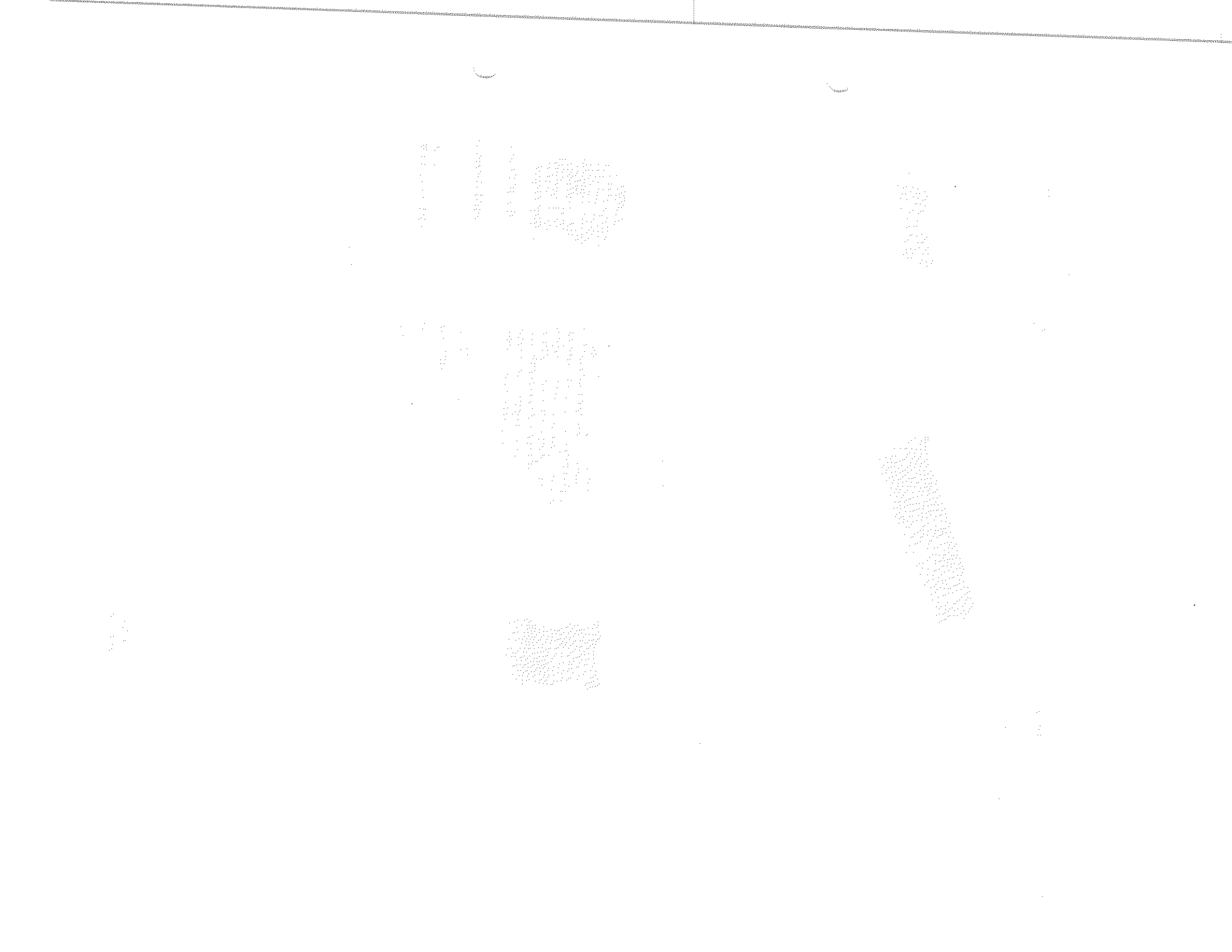






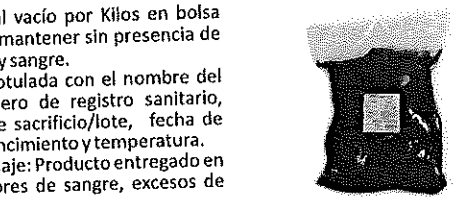
el gran paraíso	FICHA TÉCNICA VERSIÓN 03	FECHA 2017 HOJA 1 DE 1	Alimentamos con calidad

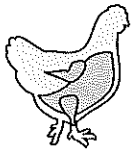
NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	VÍSCERA DE BOVINO
NOMBRE DE PRODUCTO	PAJARILLA DE RES
NORMA TÉCNICA	NTC 4271
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Pieza de la víscera de novillo 5 estrellas. Producto semi-blando, debe ser de color rojo carmín de textura firme, elástica y ligeramente húmeda. Piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura semi-blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Carmín OLOR: Característico TEXTURA: Semi-Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	 Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos. 
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☐ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☐
	



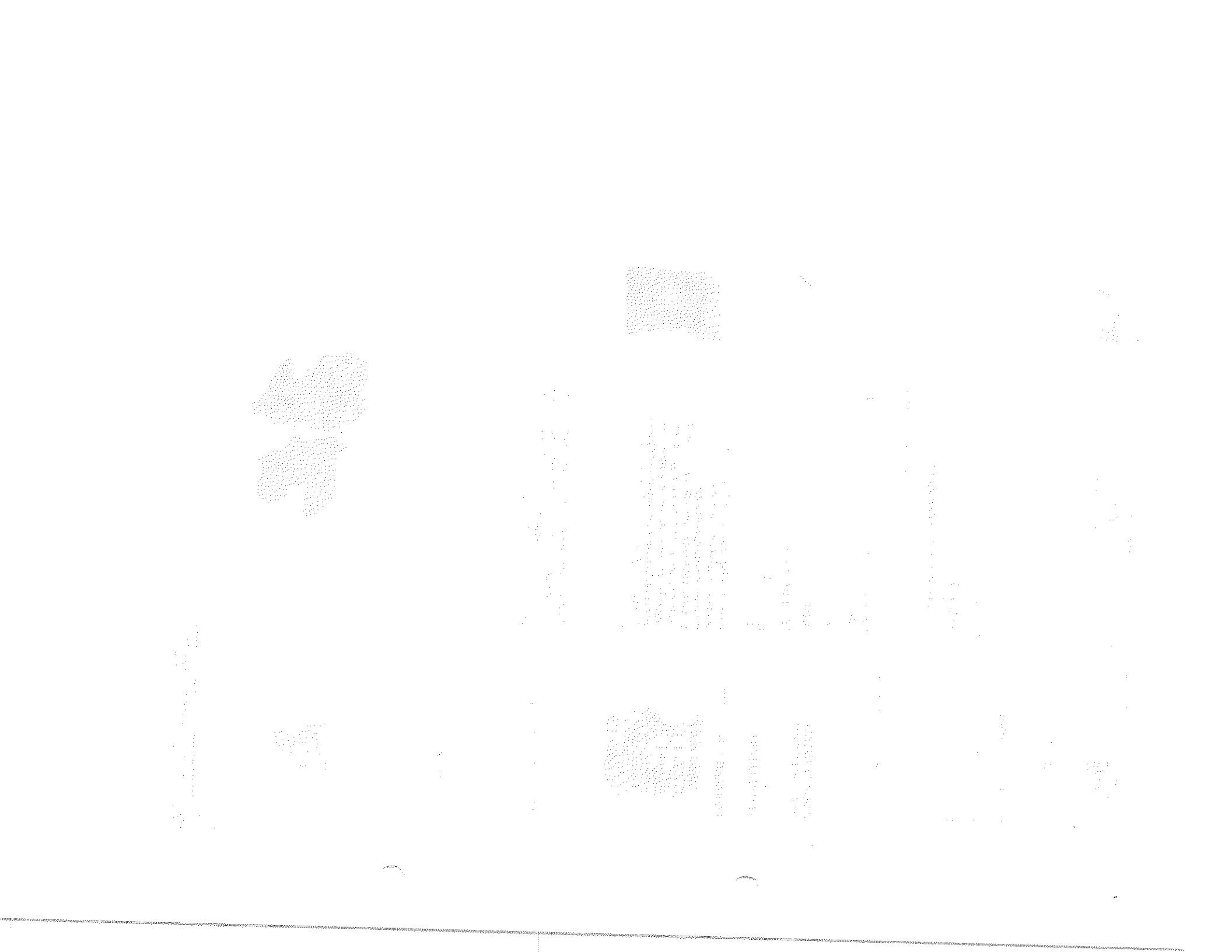
el gran paraíso	FICHA TÉCNICA VERSIÓN 03	FECHA 2017 HOJA 1 DE 1	Alimentamos con calidad

NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)	
NOMBRE DE PRODUCTO	HÍGADO DE POLLO
NORMA TÉCNICA	NTC 3644
TIPO	PERECEDERO
	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	Pieza de la víscera de pollo desprendida del cuerpo sin vesícula biliar. Producto semi - blando, debe ser de color rojo carmín de textura firme, y húmeda. Piezas individuales limpias, libres de exceso de grasas, materia fecal, coágulos de sangre. Textura blanda, firme al tacto, jugosa y superficie libre de babosidad.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Rojo Carmín OLOR: Característico TEXTURA: Blanda, firme al tacto
TEMPERATURA	En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -4°C
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado al vacío por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre. La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura. Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehículo de transporte.
PREPARACIÓN	ASAR ☐ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☑









	LACTEOS LA ARBOLEDA SAS	PD-FT-DL-02
		VERSIÓN: 02
	FICHA TECNICA YOGURT ENTERO	05/11/2016
		PAG 1 DE 8

Nombre:	1- YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA, MORA, MELOCOTÓN, KIWI, GUANÁBANA Y CULTIVOS PROBIÓTICOS Y MERMELADA. 2- YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA, MORA, MELOCOTÓN, FRUTOS ROJOS, AREQUIPE CON PASAS, MANGO BICHE Y FEIJOO GUANÁBANA Y CULTIVOS PROBIÓTICOS SIN MERMELADA 3- YOGUR ENTERO CON DULCE MÁS COPA DE CEREAL DE MAÍZ HOJUELA AZUCARADA Y ARROZ SABOR A CHOCOLATE.
Marca Comercial:	1-LA ARBOLEDA 2-LA ARBOLEDA 3-CEREYOG LA ARBOLEDA
Registro Sanitario:	RSAE02I71612
Descripción del producto:	Producto natural obtenido mediante un proceso de pasteurización de leche entera con adición de azúcar y fermentado con cultivos lácticos seleccionados; compuesto por, Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),
Composición:	**1-YOGUR ENTERO CON MERMELADA** **1.1.FRESA** Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a fresa, y color artificial (Rojo No.6 C.I.16255), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), Mermelada de Fresa. **1.2.MORA** Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a mora, y color artificial (Rojo No.5 C.I.14720), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), Mermelada de Mora. **1.3. KIWI** Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a kiwi, y color artificial (Verde Menta C.I. 19140), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), Mermelada de Kiwi. **1.4. MELOCOTÓN** Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a melocotón, y color artificial (Amarillo No 6 C.I.15985), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), Mermelada de Melocotón.

1.5.GUANABANA
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a guanábana, cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),, Mermelada de Guanábana

2-YOGUR ENTERO DE SABORES(SIN MERMELADA)

2.1.FRESA
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a fresa, y color artificial (Rojo No.6 C.I.16255), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus).

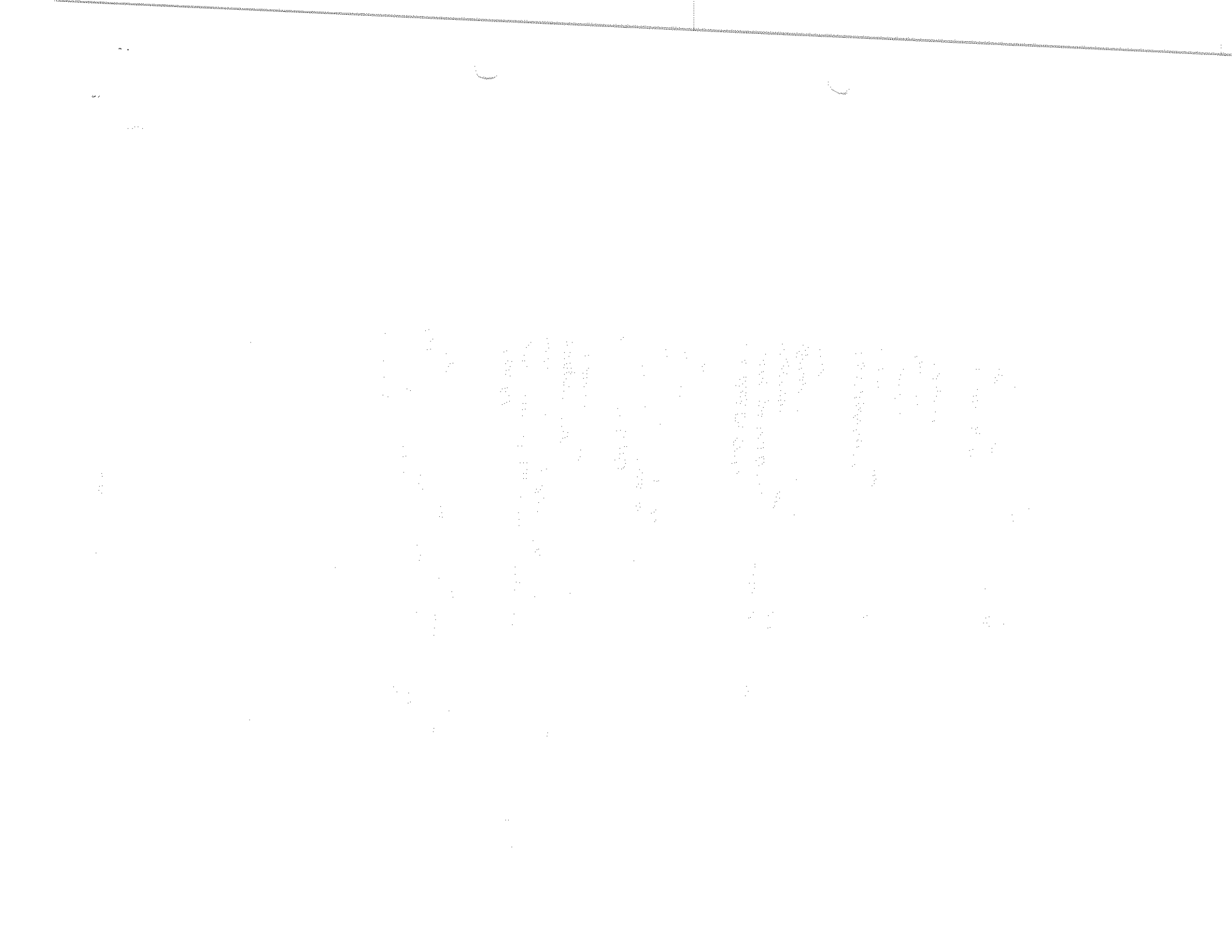
2.2.MORA
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a mora, y color artificial (Rojo No.5 C.I.14720), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),

2.3. FRUTOS ROJOS
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a Frutos Rojos, y color artificial (Rojo No 6 C.I. 16255), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),

2.4. MELOCOTÓN
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a melocotón, y color artificial (Amarillo No 6 C.I.15985), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),

2.5.GUANABANA
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a guanábana, cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),

2.6.AREQUIPE CON PASAS
Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a Arequipe ,Color natural (Caramelo C11), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus),



	2.7.MANGO BICHE Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a Mango, Color artificial (Verde Menta C.I. 19140 y C.I. 42090, Amarillo No.6 C.I. 15985), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), **2.7.FEIJOA** Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, sabor artificial a Feijoa, Color artificial(Verde Menta C.I. 19140 y C.I. 42090), cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), **3.YOGUR CON CEREAL** Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, cultivos lácticos (Streptococcus salivarius subs thermophilus and lactobacilus bulgaricus) y Cultivos probióticos (Bifidobatteri, L. acidophilus), **SOBRE COPA DE MAÍZ HOJUELAS AZUCARADAS**: Maíz germinado y descascarillado (flanking frits), azúcar, alta fructuosa, sal. RSAD10I22403 **SOBRE COPA DE ARROZ SABOR CHOCOLATE**: Harina de arroz, maíz, azúcar, cocoa, aceite, colores artificiales. RSAD10I22303
Descripción del proceso:	1-Mezcla de leche con azúcar 2-Pasterización-Homogenización a una temperatura de 90 - 94°C con un tiempo de retención de 5 minutos y homogenización a 2500 psi. 3-Posteriormente se realiza un enfriamiento a 42°C - 43°C. 4-Almacenamiento en tanque de fermentación para luego a inocular con el cultivo láctico. 5-Fermentación por un tiempo de ±12 horas hasta alcanzar un pH de 4,9 a máximo 4,7. 6-Corte o enfriamiento entre 15 a 20 °C. , cuando el producto está en un pH entre 4,7 a 4,9 por un tiempo de promedio 40 minutos por cada 1000 litros de producto. 7-Una vez enfriada la mezcla se procede a efectuar el envasado de alta higiene del producto y éste se almacena en un cuarto frio a 4°C ± 2°C hasta el momento de su despacho.
Presentación:	Presentación de 150g. 180g, 200g, 1000g, 1750g y 3750g, en bolsa de polietileno termo sellada y en vaso de poliestireno con tapa de foil de aluminio y garrafa de polietileno.
Características del empaque	**Bolsa:** Polietileno de baja densidad y polietileno lineal más pigmento blanco con coextrución de tres capas. **Vaso:** Poliestireno blanco coextruido **Garrafa**: Polietileno de alta densidad

Embalaje:

Embalado en cestillo o canastilla estibados mediante sistema manual.
Presentación en unidades y/o paquetes por 3, 6, 8 y 12 unidades

Presentación	Cestillo	Canastilla	Paquete
Vaso 150 g		108	12
Bolsa 150 g	130		8
Bolsa 200 g	120		6
Bolsa 1000 g	20		3
Garrafa de 1750 g	4		
Garrafa de 3750 g			

Vida útil del producto: 60 días a partir de la fecha de proceso en condiciones normales de almacenamiento.

Condiciones de almacenamiento:

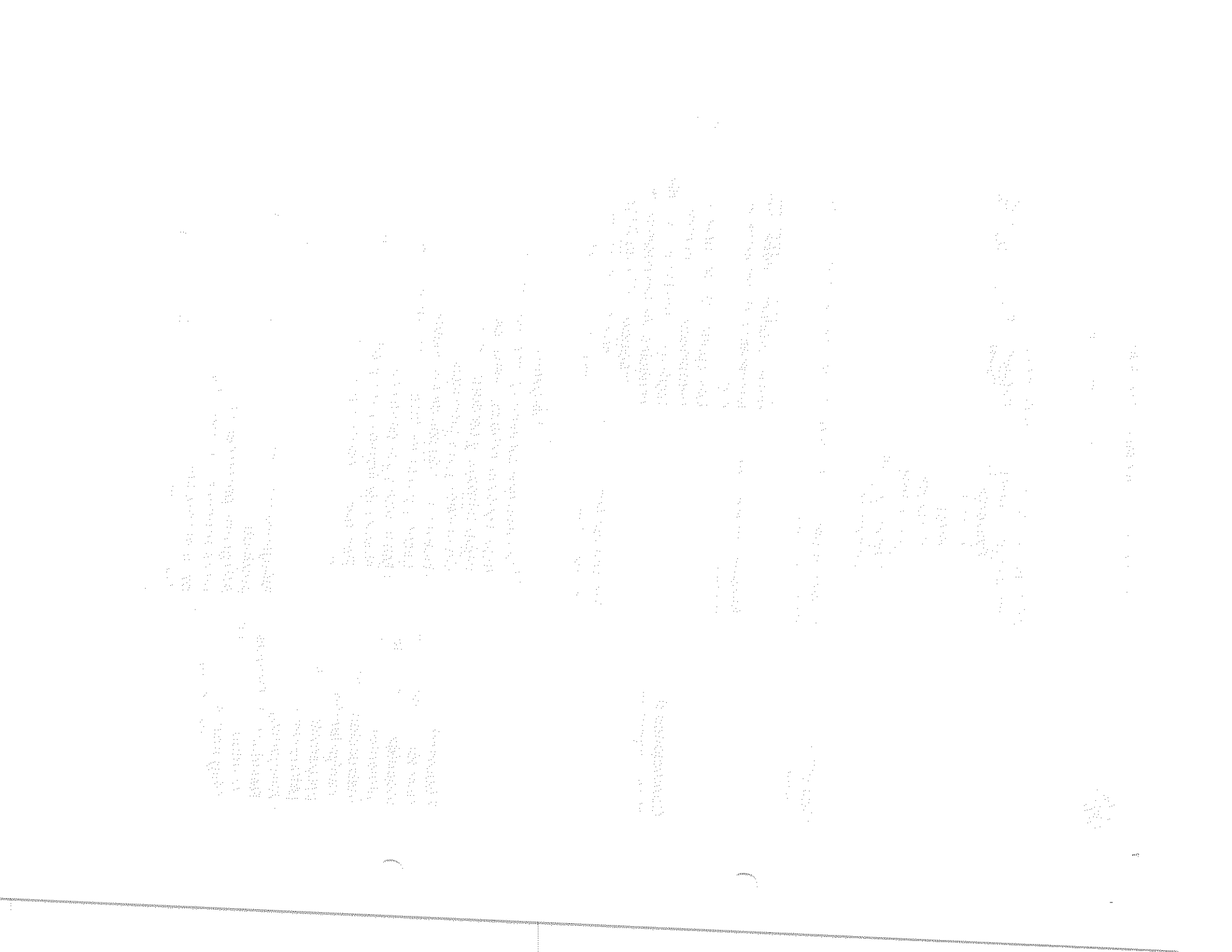
Almacenamiento en bodega:	- -Este producto debe mantenerse a temperatura de refrigeración entre 2°C y 6°C - Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico sanitarias y disponer de controles de temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento una vez abierto:	Una vez abierto, refrigérese y consumase en el menor tiempo posible.

Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación, preparación y uso: (Aflatoxinas, Alérgenos, Residuos de Drogas, Residuos de Plaguicidas, Sustancias Toxicas)

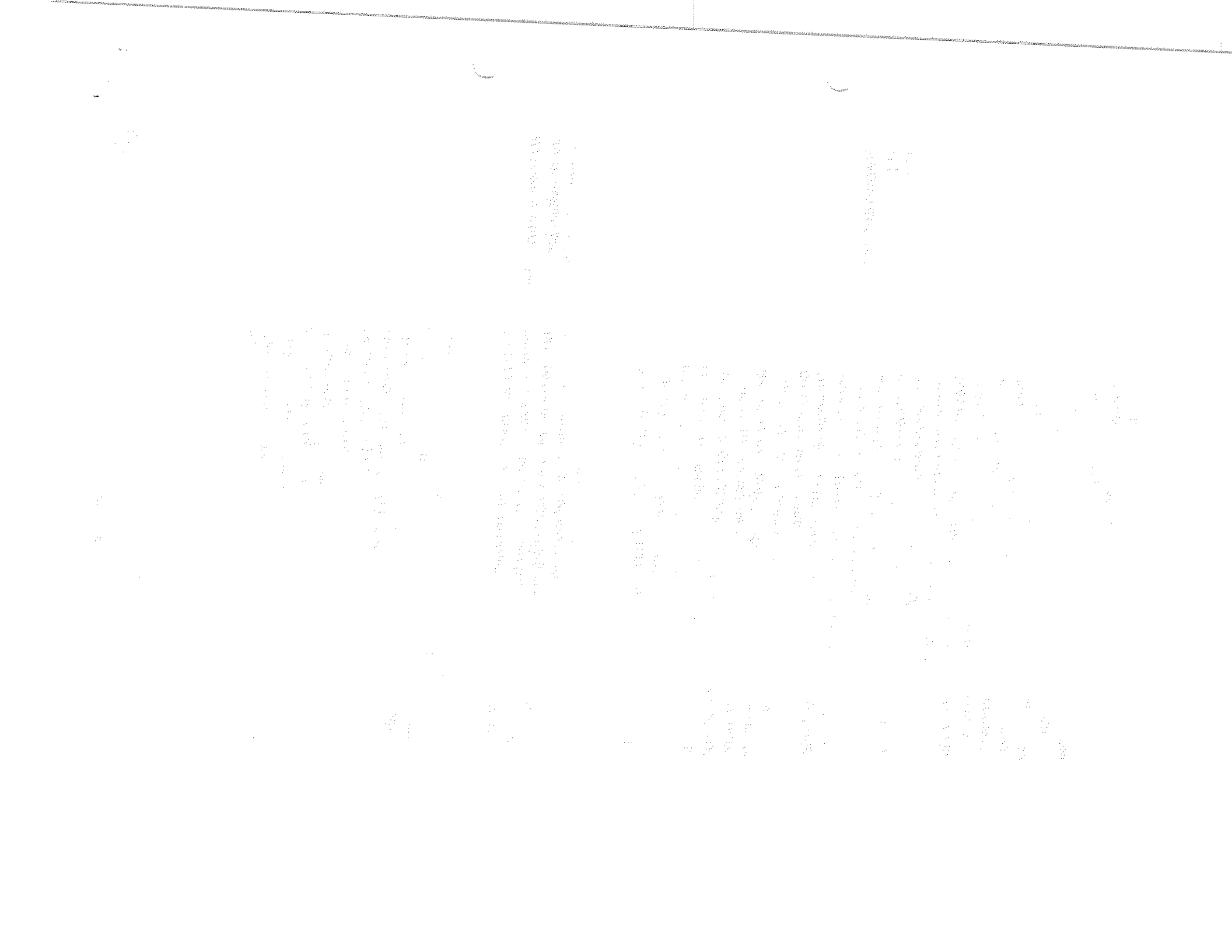
Alérgenos	SI	NO
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.		X
Crustáceos y sus productos.		X
Huevos y productos de los huevos.		X
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	X	
Maní, soja y sus productos.		X
Nueces de árboles y sus productos derivados;		X
Pescado y productos pesqueros.		X
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		X

Alérgenos presentes en el producto:	Proteína de la leche.
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	N.A
Alérgenos presentes en la planta:	Proteína de la leche. Cereales

COPIA CONTROLADA



	Se da cumpliendo a: - **Resolución 2906 del 2007**: Para residuos de plaguicidas. -**Resolución 1382 del 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano - **Resolución 4506 del 2013**: Para contaminantes. Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg Plomo 0,020 mg/kg -**Decreto 2310 del 23 feb-1986** para Derivados. -**Resolución 683 del 2012:** Por la cual se estable los requisitos sanitarios que debe cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con el alimento para consumo humano.
Método y controles de distribución y comercialización:	Monitoreo continuo de temperatura y de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes olores y sabores fuertes. Mantener cadena de refrigeración. Evitar maltrato, golpes, caídas, atrapamiento.
Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:	- **Resolución 333/11:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - **Resolución 5109/05:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - **Resolución 004506 /2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano. - **Resolución 2906 /2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - **Resolución 02310 de 1986:** por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados lácteos. - **Resolución 1382 del 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano - **Resolución 683 del 2012:** Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con el alimento para consumo humano las condiciones de empaques en contacto con alimentos. - **Resolución 2674 del 2013:** Por la cual se establecen las condiciones sanitarias para las fábricas de alimentos.

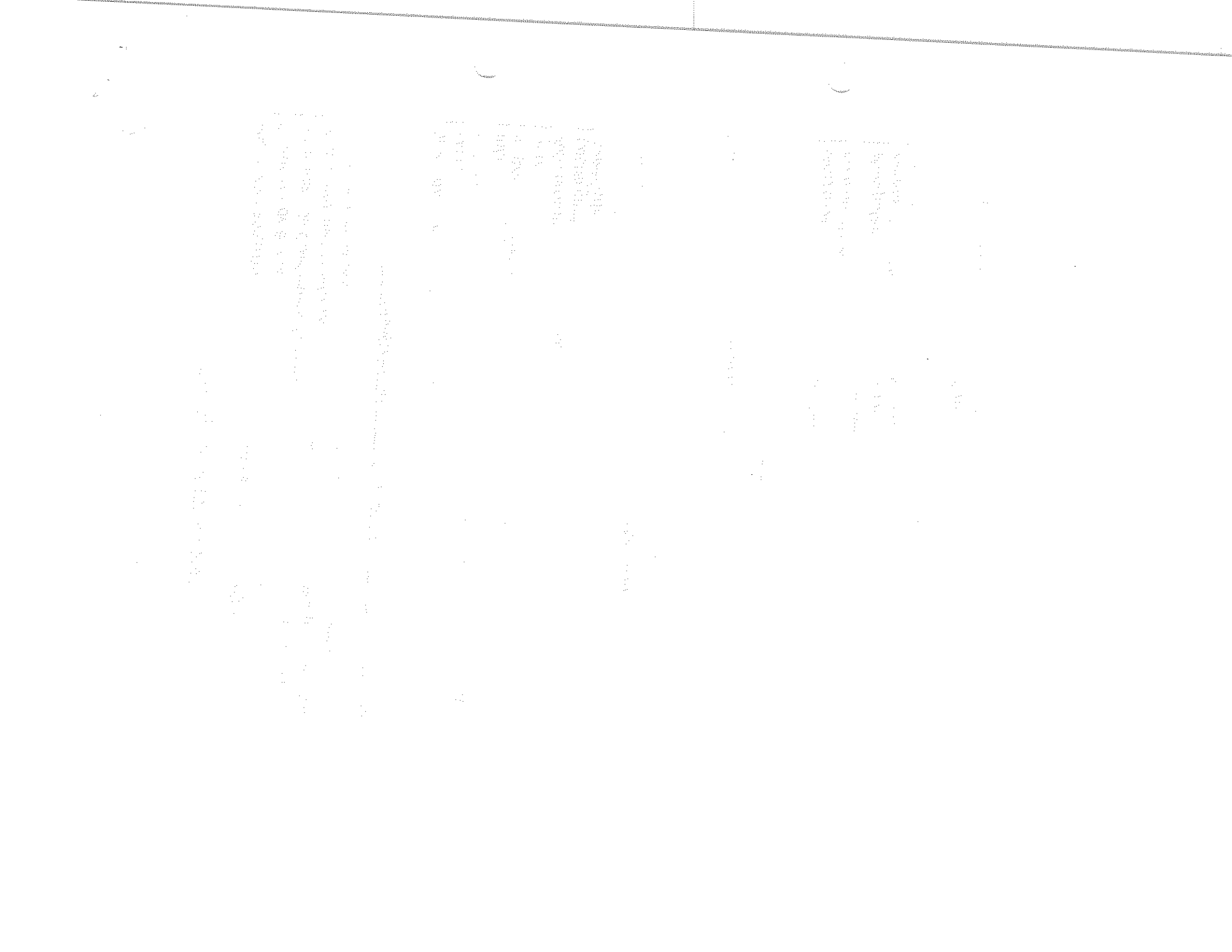


CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
MICROORGANISMO	**PARÁMETRO**	**MÉTODO**
Recuento de E. coli:	<3 UFC/ml	Recuento en Placa Profunda
Recuento de Coliformes Totales	20 – 93 UFC/ml	Prueba Confirmativa
Recuentos de Levaduras:	<300 UFC/ml	Recuento en Placa Profunda
Recuentos de Mohos:	<300 UFC /ml	Recuento en Placa profunda

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS Y ORGANOLEPTICAS			
% Acidez: como ácido láctico. m/m	0,70-1,50	**Densidad:**	1,050 – 1,060
% Grasa: m/m	2,8 – 3,0	**Fosfatasa:**	Negativa
% Sólidos Totales: m/m	20,16%	**Olor:**	Característico
Adulterantes: (leche cruda)	Negativos	**pH a 20° C:**	3,8 A 4,3
Antibiótico: (leche cruda)	No Detectable	**Sabor:**	Característico
%Proteína	2,5 a 2,7%	**Viscosidad:**	Mínimo 20 segundos
° Brix :	15 – 17	**%Sólidos lácteos no grasos** m/m mínimo	7
Color:	Blanco – crema		

USO PREVISTO	
Grupo de consumidores:	- Apto para niños mayores de 4 años y el público en general
Manipulación razonablemente esperada:	- Producto listo para el consumo, verificar fecha de vencimiento en el empaque. - No calentar. - No congelar.
Consumidores vulnerables:	- Bebes menores de 6 meses que requieren leches maternizadas. - Personas con prescripción médica que sean alérgicos a algún componente de la leche incluyendo alérgenos presentes en el producto. - Personas intolerantes a la lactosa.

USO NO PREVISTO
- Este producto no está diseñado para usos cosméticos, terapéuticos, farmacéuticos. - No se recomienda mezclar con frutas cítricas. - No mezclar con alimentos de alta acidez.



- No se recomienda mezclar con frutas cítricas.
- No mezclar con alimentos de alta acidez.

MANIPULACIÓN NO INTENCIONADA

- Ingerir el producto cuando está abombado.
- Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio.
- Ingerir parte del foil del producto.
- Ingerir producto vencido

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de la porción	1 Vaso (200 ml)
Porciones por envase	1.25

Cantidad por porción		
Calorías 174	Calorías de grasa	54
		Valor Diario*
Grasa Total	7 g	**9.5%**
Grasa Saturada	4 g	20%
Grasa Trans	0 g	
Colesterol	28 mg	**9%**
Sodio	141 mg	**6%**
Carbohidrato Total	25 g	**8%**
Fibra dietaría	0 g	0%
Azúcares	25 g	
Proteína	5 g	**10%**

Vitamina A	4%	Vitamina C	0%
Calcio	18%	Hierro	0%

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

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaría		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

	LACTEOS LA ARBOLEDA SAS	PD-FT-DL-01
		VERSIÓN: 02
	FICHA TECNICA KUMIS ENTERO	05/11/2016
		PAG 1 DE 5

Nombre:	KUMIS ENTERO CON DULCE Y CULTIVOS PROBIOTICOS
Marca Comercial:	LA ARBOLEDA
Registro Sanitario:	RSAE02I19002
Descripción del producto:	Producto natural obtenido mediante un proceso de pasteurización de leche entera con adición de azúcar y cultivos lácticos seleccionados; compuesto por Streptococcus lactis y/o S. cremoris, Lactobacilos bulgaricus, Cultivos probióticos
Composición:	Leche pasteurizada entera estandarizada, azúcar, cultivo láctico (Streptococcus thermophilus and lactobacilus bulgaricus).
Descripción del proceso:	1-Mezcla de leche con azúcar 2-Pasterización-Homogenización a una temperatura de 90 - 94°C con un tiempo de retención de 5 minutos y homeginazada a 2500 psi. 3-Posteriormente se realiza un enfriamiento a 28°C - 32°C. 4-Almaceniento en tanque de fermentación para luego a inocular con el cultivo láctico. 5-Fermentación por un tiempo de 7 a 9 horas hasta alcanzar un pH de 4,9 a máximo 4,9. 6-Corte o enfriamiento entre 15 a 20 °C. 15 a 20°C cuando el producto está en un pH entre 4,7 a 4,9 por un tiempo de promedio 40 minutos por cada 1000 litros de producto. 7-Una vez enfriada la masa se procede a efectuar el envasado de alta higiene del producto y éste se almacena en un cuarto frio a 4°C ± 2°C hasta el momento de su despacho.
Presentación:	Presentación de bolsa polietileno 200ml y 1000ml. de polietileno y Presentación de Botella plástica de 250 ml. Presentación de Vaso: 150 ml contenido en vaso de poliestireno con tapa de foil de aluminio.
Características del empaque	**Bolsa de Polietileno**: Polietileno de baja densidad y polietileno lineal más pigmento blanco con extracción de tres capas. **Botella plástica:** Polipropileno termo- soplado para alimentos con tapa. **Vaso:** Poliestireno blanco coextruido.

Embalaje:

Embalado en cestillo o canastilla, la presentación de 200 ml se sobre embolsa en presentación de 6 unidades y estibados mediante sistema manual.

Presentación en unidades:

Presentación	Sobre bolsa	Cestillo	Canastilla
Vaso 150 ml			108
Bolsa 200 ml	6		
Bolsa 1000 ml		20	
Botella 250 ml			112

Vida útil del producto:	45 días a partir de la fecha de proceso en condiciones normales de almacenamiento.

Condiciones de almacenamiento:

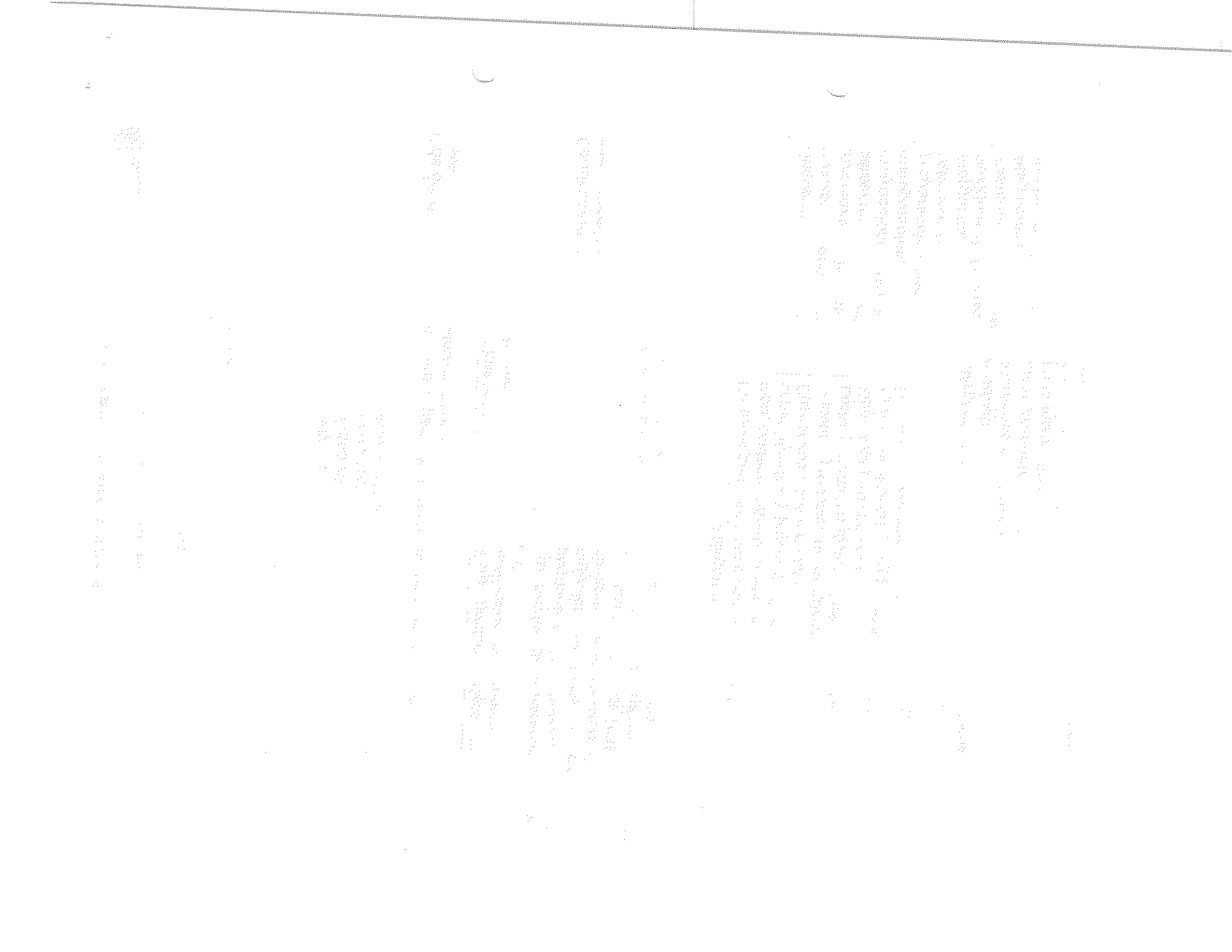
Almacenamiento en bodega:	- -Este producto debe mantenerse a temperatura de refrigeración entre 2°C y 6°C - Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico sanitarias y disponer de controles de temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.
Almacenamiento una vez abierto:	Una vez abierto, refrigérese y consumase en el menor tiempo posible.

Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación, preparación y uso: (Aflatoxinas, Alérgenos, Residuos de Drogas, Residuos de Plaguicidas, Sustancias Toxicas)

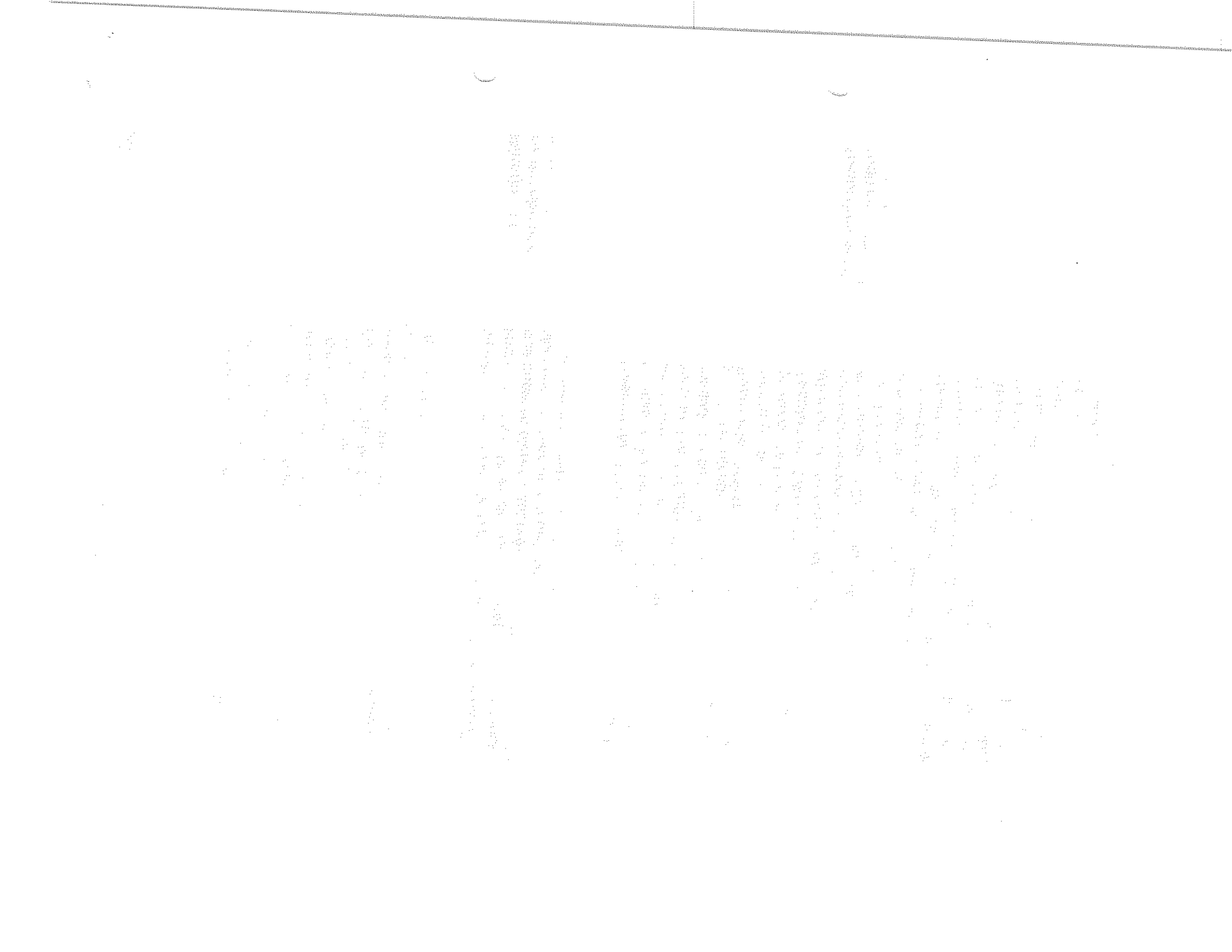
Alérgenos	SI	NO
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.		X
Crustáceos y sus productos.		X
Huevos y productos de los huevos.		X
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).	X	
Maní, soja y sus productos.		X
Nueces de árboles y sus productos derivados;		X
Pescado y productos pesqueros.		X
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		X

Alérgenos presentes en el producto:	Proteína de la leche.
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	N.A
Alérgenos presentes en la planta:	. Proteína de la leche. Cereales

COPIA CONTROLADA



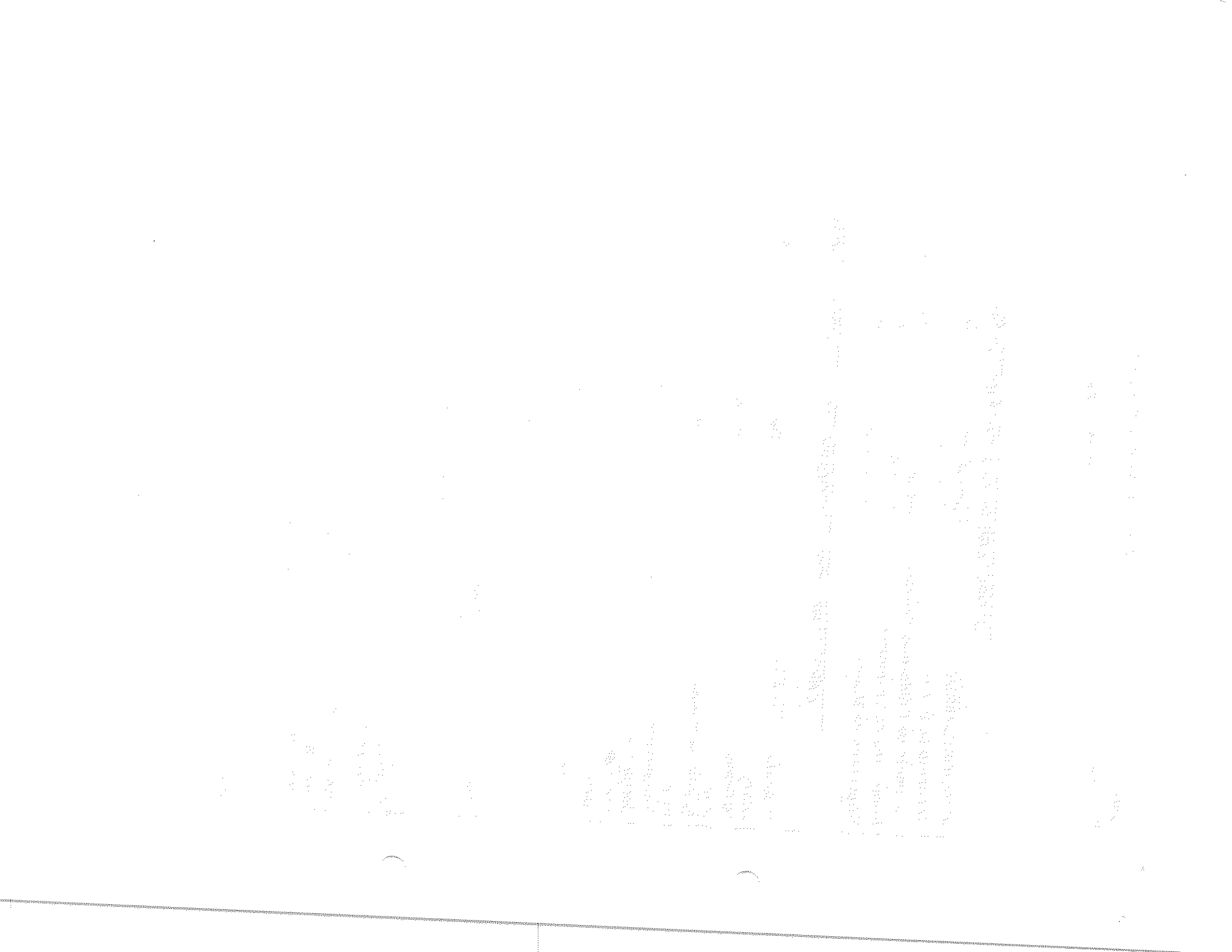
	Se da cumpliendo a: - **Resolución 2906 del 2007**: Para residuos de plaguicidas. -**Resolución 1382 del 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano - **Resolución 4506 del 2013**: Para contaminantes. Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg Plomo 0,020 mg/kg -**Decreto 2310 del 23 feb-1986** para Derivados. -**Resolución 683 del 2012:** Por la cual se estable los requisitos sanitarios que debe cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con el alimento para consumo humano.
Método y controles de distribución y comercialización:	Monitoreo continuo de temperatura y de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes olores y sabores fuertes. Mantener cadena de refrigeración. Evitar maltrato, golpes, caídas, atrapamiento.
Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:	- **Resolución 333/11:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - **Resolución 5109/05:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - **Resolución 004506 /2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano. - **Resolución 2906 /2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - **Resolución 02310 de 1986:** por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados lácteos. - **Resolución 1382 del 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano - **Resolución 683 del 2012:** Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con el alimento para consumo humano las condiciones de empaques en contacto con alimentos. - **Resolución 2674 del 2013:** Por la cual se establecen las condiciones sanitarias para las fábricas de alimentos.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
MICROORGANISMO	**PARÁMETRO**	**MÉTODO**
Recuento de E. coli:	<10 UFC/ml	Recuento en Placa Profunda
Recuento de Coliformes Fecales	Negativo	Prueba Confirmativa
Recuentos de Levaduras:	<300 UFC/ml	Recuento en Placa Profunda
Recuentos de Mohos:	<300 UFC /ml	Recuento en Placa profunda

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS Y ORGANOLEPTICAS			
% Acidez: como ácido láctico. m/m	0,60-1,20	**Densidad:**	1,050 – 1,060
% Grasa: m/m	2,8 – 3,0	**Fosfatasa:**	Negativa
% Sólidos Totales: m/m	20,16%	**Olor:**	Característico
Adulterantes: (leche cruda)	Negativos	**pH a 20° C:**	3,8 A 4,2
Antibiótico: (leche cruda)	No Detectable	**Sabor:**	Característico
%Proteína	2,5 a 2,7%	**Viscosidad:**	Mínimo 30 segundos
° Brix :	15 – 17	**%Sólidos No grasos** m/m mínimo	7
Color:	Blanco – crema		

USO PREVISTO	
Grupo de consumidores:	- Apto para niños mayores de 4 años y el público en general
Manipulación razonablemente esperada:	- Producto listo para el consumo, verificar fecha de vencimiento en el empaque. - No calentar. - No congelar.
Consumidores vulnerables:	- Bebes menores de 6 meses que requieren leches maternizadas. - Personas con prescripción médica que sean alérgicos a algún componente de la leche incluyendo alérgenos presentes en el producto. - Personas intolerantes a la lactosa.
USO NO PREVISTO	
- Este producto no está diseñado para usos cosméticos, terapéuticos, farmacéuticos.	



- No se recomienda mezclar con frutas cítricas.
- No mezclar con alimentos de alta acidez.

MANIPULACIÓN NO INTENCIONADA

- Ingerir el producto cuando está abombado.
- Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio.
- Ingerir parte del foil del producto.
- Ingerir producto vencido

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

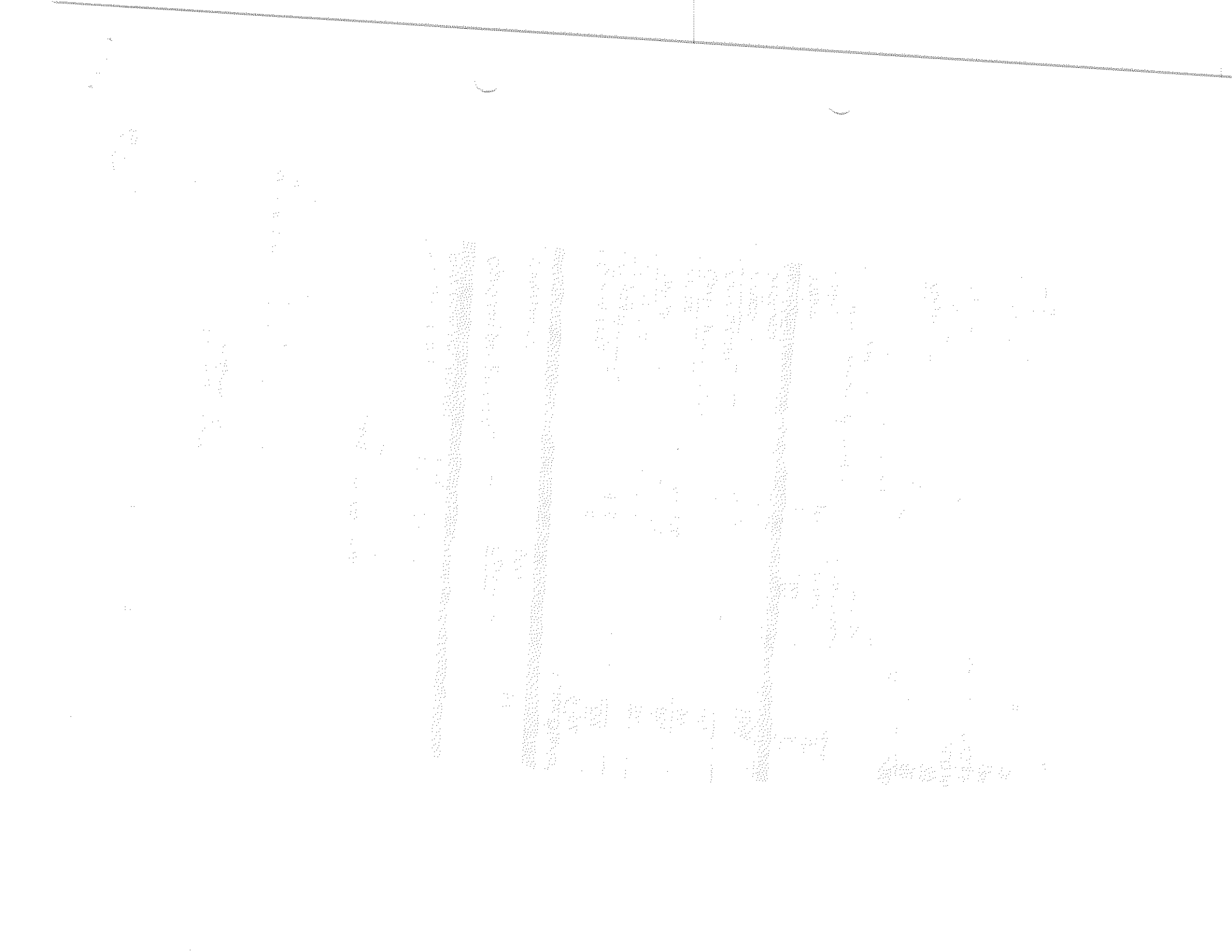
Tamaño de la porción	1 Vaso (200 ml)
Porciones por envase	1.25

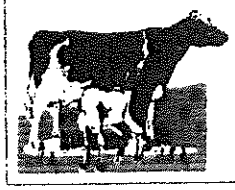
Cantidad por porción			
Calorías 174		Calorías de grasa	54
			Valor Diario*
Grasa Total	7 g		**9.5%**
Grasa Saturada	4 g		20%
Grasa Trans	0 g		
Colesterol	28 mg		**9%**
Sodio	141 mg		**6%**
Carbohidrato Total	25 g		**8%**
Fibra dietaría	0 g		0%
Azúcares	25 g		
Proteína	5 g		**10%**
Vitamina A	4%	Vitamina C	0%
Calcio	18%	Hierro	0%

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

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaría		25 g	30 g

Calorías por gramo: Grasa 9 | Carbohidratos 4 | Proteína 4





LACTEOS "SAN FRANCISCO"
FRANCISCO JAVIER SEGURA
NIT. 75.066.282-1

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO

QUESO DOBLE CREMA

LUGAR DE ELABORACION

Producto elaborado por "LÁCTEOS SAN FRANCISCO", ubicada en Belén de los Andaquies (Caquetá). Cra 4 N° 2 – 28.
Con Registro Sanitario **RSAX0211806**

CLASIFICACION

QUESO FRESCO GRASO, SEMIDURO

DEFINICION

Producto lácteo fundido e hilado. Elaborado a partir de leche fresca y acida. Después de su fabricación se emplea para consumo directo y elaboración de productos de panadería.

COMPOSICION

Ingredientes: leche fresca y leche acida., cloruro de sodio (sal) y cuajo.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETROS	RESOLUCION	RESULTADO
Materia grasa en extracto seco	mínimo. 45 %	45,6 0 %
Humedad	máximo. 55 %	50 %
Sal como NaCl	Máximo. 3 %	2 %

CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aroma: lácteo, característico del producto.
Sabor: moderadamente acido, característico del producto.
Color: blanco crema
Textura: consistencia semiblanda.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETROS	RESOLUCION 0180-/ 89	RESULTADO
Coliformes fecales (NMP)/g	máximo. 100	3,6
Mohos y levaduras (UFC)	máximo. 500	<10
Estafilococos coagulasa positiva	máximo. 3000	< 100
Salmonella	ausente	ausente

Fuente: AMC. Análisis de Colombia Ltda.

ALMACENAMIENTO

En cuarto frió (2°C a 4°C) hasta su distribución final.

DISTRIBUCION

En carros termoaislados y/o termorefrigerados segúu el requerimiento de la materia prima a transportar, conservando siempre la cadena de frio.

TIEMPO DE VIDA UTIL

El producto tiene una duración sanitaria de 30 días.

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bloques rectangular por 2.500 gr.

TIPO DE EMPAQUE

Bolsa de polietileno normal calibre 2 impresa.

EMBALAJE

Canastillas plásticas propias de la empresa

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Exclusivo para lonchera, consumo masivo directo, pizzerías, etc.

ELABORADO POR

GENEY TRUJILLO MORENO
Ingeniera de Alimentos

APROBADO POR

Javier Segura G

FRANCISCO JAVIER SEGURA
Gerente



	PRODUCTOS LÁCTEOS EL RECREO S.A.	Código PD-FT-UHT-01
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 1.0
	FICHA TECNICA LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, ENTERA LARGA VIDA	Fecha Enero 2012

1. **Nombre del Fabricante:**
PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO S.A.
NIT: 860401826-8

2. **Nombre genérico y comercial:**
Leche UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura, Entera Larga Vida

3. **Marcas:** Grado A, Recreo, Éxito, Carulla, Surtimax.

4. **Número de registro sanitario:** RSAE02I14400

5. **Presentación:** Bolsa de 200 ml, 450 ml, 500 ml, 900 ml, 1000 ml y 1100 ml – Tetra fino 900 ml

6. **Descripción del producto:** Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

7. **Ingredientes:** Leche entera, estabilizante (polifosfato de sodio). Contiene LACTOSA como componente natural de la leche.

8. **Características fisicoquímicas:**

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa %m/v	3.0	--
Extracto seco total %m/m	11.20	--
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20	--
Densidad Relativa a 15/15°C (g/ml)	1,0295	1,0330
Acidez (% m/v de ácido láctico)	0,13	0.17
Indice Crioscopico ° C	-0.540	-0.510
Indice Crioscopico ° H	-0.560	-0.530
Peroxidasa	Negativa	
Fosfatasa	Negativa	

Parámetros según Decreto 616 del 2006

9. **Características microbiológicas:**
Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C.

10. **Características del empaque:**
Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA).

Tetrafino: Material de tetrapak formado por 7 capas conformadas por polietileno, cartón y aluminio, que ofrece barrera al oxigeno y asegura la calidad y la vida útil del producto.

11. **Vida útil:**
Tetra fino y Bolsa Flexible: 3 meses a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

12. **Recomendaciones de almacenamiento, transporte, distribución y consumo:**
- El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para el transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas
- Este producto no requiere ser refrigerado, pero su almacenamiento debe realizarse en un lugar limpio alejado de olores fuertes y contaminantes, el ambiente debe ser seco y el producto no debe ser expuesto directamente al sol.
- Una vez abierto el producto debe ser refrigerado.
- Este producto está listo para consumirse. Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.

13. **Certificaciones y normas de calidad utilizados:**
Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:

- Decreto 616 de 2006 en cuanto a la recolección, recepción, transporte e higienización de la leche.
- La línea UHT de Productos Lácteos El Recreo se encuentra certificada en Buenas Prácticas de Manufactura.
- La Leche UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura, Larga Vida Entera marca Recreo cuanta con sello de calidad otorgada por en Icontec mediante la NTC 3856

14. **Dirección y Teléfono**
Kilometro 1 vía Zipaquirá – Nemocón Vereda Susagua. Cundinamarca.
(1) 852 2319 – 852 2782

15. **Firma**

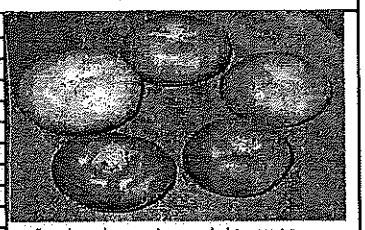
Jennifer Villegas Aguilar
Coordinadora del Sistema de Gestión de la Calidad

	Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria	Doc:
		Versión:
		Emisión:
		Pagina 1 de 1

LINEA :HORTALIZAS	
Nombre Comun	TOMATE larga vida
Nombre Cientifico	Licopersicum escolentum

COMPOSICION NUTRICIONAL por 100ml o 100g de porción comestible

Elemento o compuesto	Total
Agua %	94.3
Proteinas %	0.9
Grasa %	0.1
Carbohidratos %	3.3
Calcio mg	7
Cenizas %	0.6
Fósforo mg	19
Hierro mg	0.7
Vitamina A	1.100
Vitamina C mg	20
Fibras %	0.8
Calorías kcal	17

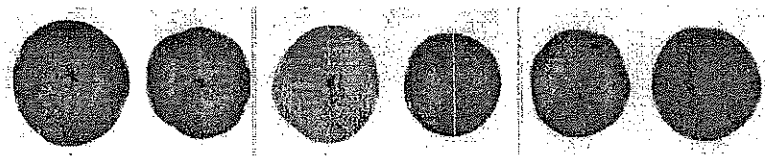


Grados de madurez del tomate según su color.
Fuente: archivo fotográfico Central Mayorista de Antioquia

VARIEDADES	milano y larga vida	
DESCRIPCION	pertenece a la familia de las Solanáceas, que incluye alrededor de 75 géneros y unas 2.300 especies de plantas productoras de alcaloides tóxicos. Entre ellas se encuentran la belladona, la mandrágora y el beleño. Son pocas las Solanáceas comestibles, pero su relevancia en la alimentación humana es considerable	
CARACTERISTICAS SENSORIALE	COLOR	color uniforme (anaranjado-rojo a rojo intenso; amarillo claro). Sin hombros verdes. VERDES
	OLOR	característico, sin trazas de químicos.
	TEXTURA	Firme al tacto. No debe estar suave ni se debe deformar fácilmente debido a sobremadurez.
DIMENCIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	4-7 cm

Aspecto a considerar	*50 Kilos*
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



FUENTE: http://www.lamayorista.com.co/cultivo_tomate/archivos/exposicion.html

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas

Mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum* (West) (HOMOPTERA: ALEYRODIDAE) y *Bemisia tabaci* (Genn.)

Las partes jóvenes de las plantas son colonizadas por los adultos, realizando las puestas en el envés de las hojas. De

Pulgón (*Aphis gossypii* (Sulzer) (HOMOPTERA: APHIDIDAE) y *Myzus persicae* (Glover) (HOMOPTERA:

Son las especies de pulgón más comunes y abundantes en los invernaderos. Presentan polimorfismo, con hembras aladas

Enfermedades

-Oidiopsis (*Leveillula taurica* (Lev.) Arnaud)

Es un parásito de desarrollo semi-interno y los conidióforos salen al exterior a través de los estomas. Los síntomas que aparecen son manchas amarillas en el haz que se necrosan por el centro, observándose un fieltro blanquecino por el envés. En caso de fuerte ataque la hoja se seca y se desprende. Las solanáceas silvestres actúan como fuente de inóculo. Se desarrolla a 10-35°C con un óptimo de 26°C y una humedad relativa del 70%.

Mildiu (*Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary. OOMYCETES: PERONOSPORALES)

Este hongo es el agente causal del mildiu del tomate y de la patata, afectando a otras especies de la familia de las solanáceas. En tomate ataca a la parte aérea de la planta y en cualquier etapa de desarrollo. En hojas aparecen manchas irregulares de aspecto acuoso al principio que rápidamente se necrosan e invaden casi todo el folíolo. Alrededor de la zona afectada se observa un pequeño margen que en presencia de humedad y en el envés aparece un fieltro blancuzco poco patente.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

FRUKORVE
Jazmín J. Collazos
NIT. 52.874.492-6
Cel: 311 584 1346

Polsum
Supply Solutions

FICHA TÉCNICA FRUTAS PARA JUGO

NOMBRE:	Carambolo, Curuba, Fresa, Guayaba, Lulo, Mora, Piña, Maracuyá, Tomate de Árbol
DESCRIPCIÓN:	Productos de Origen Agrícola, cuya característica principal es el consumo de su fruto
CALIDAD ORGANOLÉPTICA:	COLOR: Dependiendo del grado de maduración, Carambolo (Escala de colores del verde al amarillo intenso), Fresa (Pintona: Verde con rayas rojizas y Madura: Roja), Guayaba (Escala de colores desde Verde claro a amarillo pálido); Lulo (Amarillo), Mora (Morado intenso) Piña (Escala de color del Verde al Amarillo), Maracuyá (Escalas de Color del verde al amarillo); Tomate de Árbol (Escala de Color del Verde al Naranja) OLOR: Los característicos de cada una, sin presentar fermentación ASPECTO Y TEXTURA: En el caso del Carambolo, Guayaba, Lulo y Tomate de Árbol, el aspecto de la fruta debe ser fresca, firme que no presente magulladuras, ni puntos negros generados por la sobremaduración y la mala manipulación, texturas lisas. En el caso del Tomate de Árbol, el pedúnculo o tallo debe ser siempre de color verde y firme de lo contrario si es café o reseco el producto este sobremadurado. En cuanto a la Fresa y la mora, deben ser firme sin magulladuras ni puntos blandos por ser un producto tan delicado debe ser procesado en el menor tiempo posible (limpieza, desinfección, despitonado y congelación). La piña debe de ir firme, turgente, el su penacho bien estructurado y sin zonas blandas ni blanquecinas. Maracuyá debe ser de cascara fina, lisa, turgente y fresca, sin machas ni hundimientos.
CALIDAD MICROBIOLOGICA	N/A
UNIDAD	Kilo
EMPAQUE Y ETIQUETADO	En algunos casos se entregan bolsas de Polietileno aptas para alimentos, o a granel todo embalado en canastillas plásticas limpias.
VIDA ÚTIL	Depende del manejo que se le dé al producto, si el producto se conserva en adecuada refrigeración (0 a 4 °C) la duración promedia en buenas condiciones puede ser de 7 a 8 días aproximadamente. En el caso de la Fresa y la mora se recomienda congelación después de su procesamiento). A medio ambiente, el periodo de duración puede ser de 3 a 4 días.

ERUKRE
Jazmin J. Callejas
NIT. 52.674.492-6
Cel. 311 584 1346

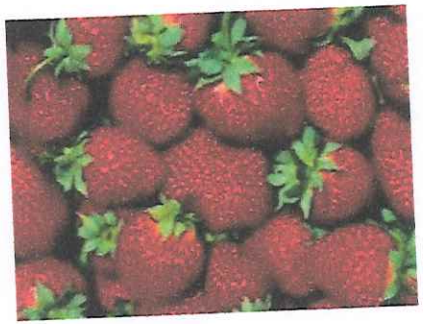
seleccionyclasificaciondefresa

MARTES, 21 DE JUNIO DE 2011

Ficha técnica de la fresa

FICHA TÉCNICA DE LA FRESA

¿Que tanto conoces acerca de la fresa?



NOMBRE:

Las fresas y los fresones pertenecen a la familia *Rosaceae* y al género *Fragaria*.

COMPOSICIÓN:

Pulpa de fresa, antioxidante (ácido ascórbico), acidulante (ácido cítrico).

CULTIVO:

Desde un punto de vista agronómico; los cultivares de fresón se pueden clasificar en tres grupos: florecientes o de día largo, no reflorecientes o de día corto, y remontantes o de día neutro. La floración en los dos primeros casos se induce por un determinado fotoperiodo, mientras que este factor no interviene en el tercero. En cualquier caso, no sólo influye el fotoperiodo, sino las temperaturas u horas de frío que soporta la planta.

CLIMA:

SEGUIDORES

Seguidores (0)

Seguir

ARCHIVO DEL BLOG

▼ 2011 (1)

▼ junio (1)

Ficha técnica de la fresa

DATOS PERSONALES

Gloria Yaneth

Ver todo mi perfil

La fresa es un cultivo que se adapta muy bien a muchos tipos de climas. Su parte vegetativa es altamente resistente a heladas, llegando a soportar temperaturas de hasta –20 ºC, aunque los órganos florales quedan destruidos con valores algo inferiores a 0 ºC. Al mismo tiempo son capaces de sobrevivir a temperaturas estivales de 55 ºC. Los valores óptimos para una fructificación adecuada se sitúan en torno a los 15-20 ºC de media anual.
Temperaturas por debajo de 12 ºC durante el cuajado dan lugar a frutos deformados por frío, en tanto que un tiempo muy caluroso puede originar una maduración y coloración del fruto muy rápida, lo cual le impide adquirir un tamaño adecuado para su comercialización.
La pluviometría mínima requerida en secano se sitúa en torno a los 600 mm, en regadío es necesario aportar en nuestras latitudes del orden de 2000 mm durante el ciclo del cultivo otoñal.

SUELO:

La granulometría óptima de un suelo para el cultivo del fresón aproximadamente es:
- 50% de arena silícea
- 20% de arcilla
- 15% de calizas
- 5% de materia orgánica

PH: valor entre 6 y 7.

PROPIEDADES NUTRICIONALES:

En 100 gramos de fresas encontramos escasas cantidades de grasa, proteína y carbohidratos: 0,7 gramos de proteínas, 7 gramos de hidratos de carbono y sólo 0,3 gramos de grasa. Su principal valor es el alto contenido en vitamina C de estas frutas, mucho más alto que algunos cítricos. De hecho, 100 gramos de fresas cubren la cantidad diaria recomendada de vitamina C que requiere el cuerpo (concretamente 60 miligramos).

También están provistas de vitamina A (5 microgramos por 100 gr.), vitamina E (0,23 miligramos por 100 gr.) y menores cantidades de otras vitaminas como las B1, B2, B3 y B6. Entre sus minerales, las fresas aportan fundamentalmente potasio y magnesio, aunque también hierro, fósforo, yodo y calcio. Tiene 2,2 gramos de fibra por 100 gramos de producto, lo que supone un aporte moderado.

TAMAÑO:

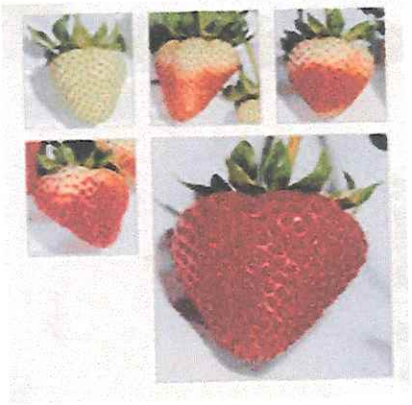
20 mm; sección ecuatorial.

PESO:

Varia entre 25 a 30 gr

COLOR:

Rojo intenso y verde



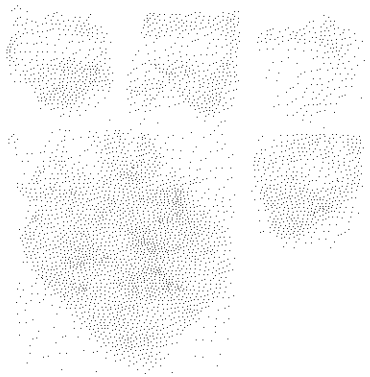
GRADOS DE MADUREZ

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

ºBRIX: 20º.C:

ACIDEZ:

2.5 +/- 0.3



CONSERVACIÓN:
producto perecedero, congelado a -18º.C

EMPAQUE:
La pulpa se embala en cajas de cartón, empacado en bolsas de polietileno de baja densidad de 90 gr, 250 gr, 1000 gr.
O en tambores metálicos con doble bolsa de polietileno interior, tapa metálica y anillo de seguridad por 200 a 250 kilos peso neto, o de acuerdo a las necesidades del cliente.

VIDA ÚTIL:
En congelación puede durar hasta un año.

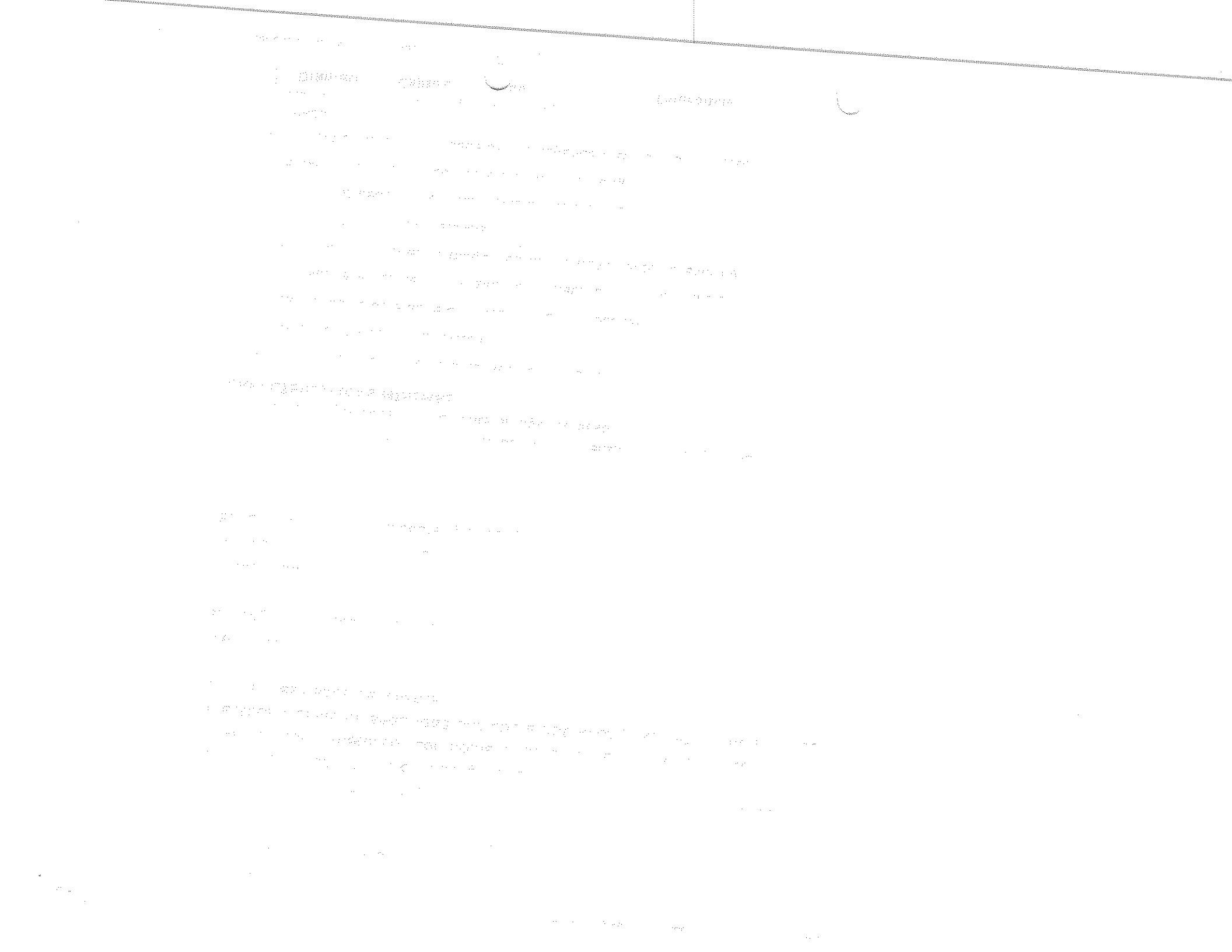
FISIOLOGÍA:
La Fresa es una fruta no climatérica.
Es decir; que tiene una madurez gradual, pero continua.

El grado de desarrollo de la fruta debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.

CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS

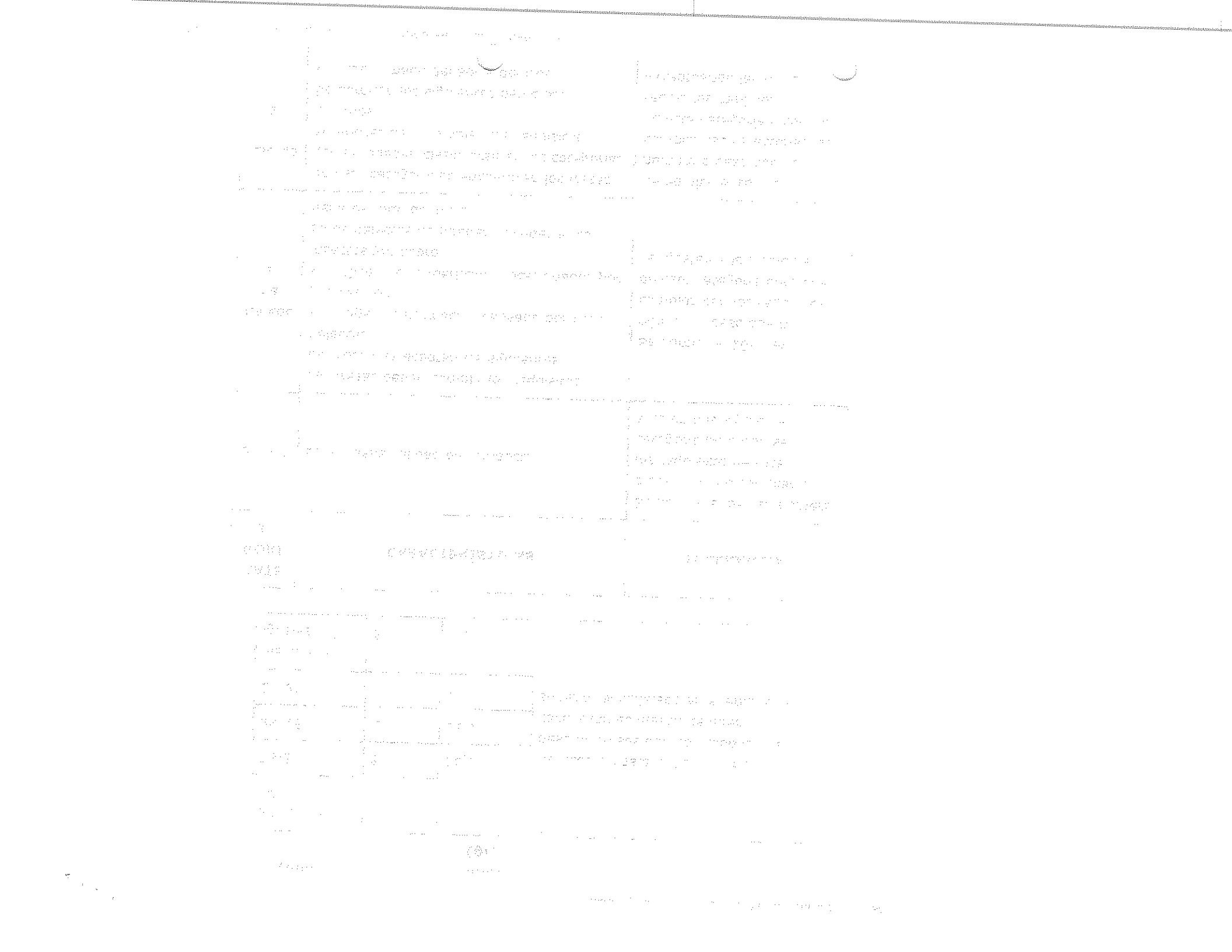
- Enteras, con la forma característica de la variedad
- De aspecto fresco y consistencia firme
- Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades
- Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles
- Prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal
- Aspecto fresco y consistencia firme
- Los frutos deben tener cáliz y pedúnculo bien adherido
- El pedúnculo debe medir de 8 a 10 mm. de longitud.
- La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez

Diámetro	Calibre	Peso	Tolerancia



(mm)		promedio (gr)	
Mayor o igual 34	A	21,8	Se acepta hasta el 10% en número o peso de fresas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque.
33-30	B	16,1	
29-25	C	11,7	
24-21	D	8	
Menores o iguales a 20	E	5,3	

CATEGORÍA	CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA
EXTRA	Es la buena calidad del producto.	Se admite el 5% en número o peso que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a la siguiente.
Categoría **1**	Las fresas deben cumplir los requisitos básicos, y se aceptan los siguientes defectos: • Ligera deformación causada por mala polinización. • Cicatrices superficiales ocasionadas por insectos y/o ácaros. Estos defectos no pueden exceder el 10% del área total del fruto.	Se admite el 10% en número o peso que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a la siguiente.
Categoría **2**	En esta categoría se encuentran los fresas que no puedan clasificarse en las categorías anteriores pero cumplan los requisitos mínimos. Se admiten los siguientes defectos: • Deformado del ápice del fruto.	Se admite el 10% en número o peso que no cumplan las características de esta categoría o con los requisitos mínimos, exceptuando las heridas



	• Cicatrices ocasionadas por ácaros. • Manchas causadas por deficiencia de boro Estos defectos no pueden exceder el 20% del área total del fruto.	graves no cicatrizadas o las magulladuras severas.

ROTULADO:

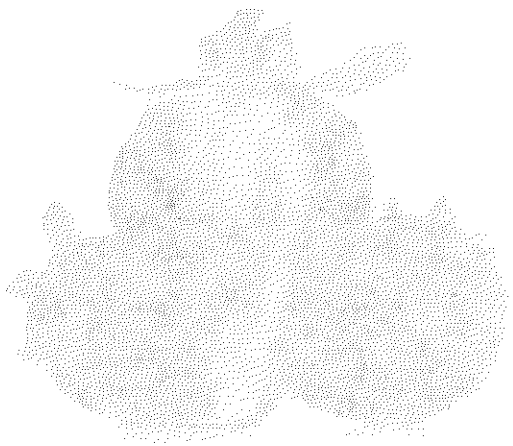
El rótulo deberá contener la siguiente información:

- Identificación del producto: Nombre del exportador, empacador y/o expedidor, código (si existe admitido a aceptado oficialmente).
- Naturaleza del producto: Nombre del producto, nombre de la variedad.
- Origen del producto: País de origen y región productora, fecha de empaque.
- Características comerciales: Categoría, calibre, número de frutos, peso neto.
- Simbología que indique el correcto manejo del producto.

En el siguiente enlace podras conocer la calidad de la fresa segun el decreto 18172.

http://reventazon.meic.go.cr/informacion/onnum/normas/78.pdf





Publicado por Gloria Yaneth en 21:54

No hay comentarios:

Publicar un comentario

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goc

Publicar Vista previa

Página principal

Suscribirse a: Enviar comentarios (Atom)

Tema Picture Window. Con la tecnología de Blogger.

FORMATO		
	FICHA TECNICA **PULPA DE PERA LARGA VIDA**	**Versión:** 1 **Vigencia:** Septiembre 09 de 2014 **Página:** 1 de 3

NOMBRE
PULPA DE PERA LARGA VIDA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO
Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la pera madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.
ORIGEN MATERIA PRIMA
Chile.
COMPOSICION
Pulpa de pera, ácido ascórbico como antioxidante.
CONDICIONES AL RECIBO DE LA FRUTA
El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras. La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño. Luego pasan a Producción para la limpieza y desinfección de los frutos. El incumplimiento de uno de los aspectos anteriores puede ser causal de devolución de la materia prima.
DESCRIPCION DEL PROCESO DE ELABORACION
En nuestra planta, las pulpas son procesadas cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el monitoreo de los Puntos de Control Crítico (APPCC), pasteurizadas, envasadas asépticamente y almacenadas a temperatura ambiente. El tratamiento térmico al que se somete garantiza la inocuidad del producto, resguardando sus características organolépticas y nutricionales. Todas las operaciones son realizadas bajos altos estándares de calidad, dando cumplimiento a la legislación vigente.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Aroma: Intenso y característico de la pera madura y sana. **Color:** Intenso y homogéneo, característico de la pera, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. **Sabor:** Característico e intenso de la pera madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. **Apariencia:** Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la pera.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
Sólidos Solubles expresados como °Brix: 14.0-16.0 pH: 3.90-4.50 Acidez expresada como % de ácido cítrico: 0.22-0.50
INFORMACION NUTRICIONAL

Pera/Pear

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la porcion 1 vaso/Serving size 1 cup (65 g)

Porciones por envase/Servings Per Container 15 aprox/approx

Cantidad por porción/Amount Per Serving	
Calorías/Calories 40	Calorías de grasa/Fat Calories 0
	%Valor Diario*/% Daily Value*
Grasa Total/Total Fat 0 g	**0%**
Grasa Saturada/Satured Fat 0 g	0%
Grasa Trans/Trans Fat 0 g	
Colesterol/Cholesterol 0 mg	**0%**
Sodio/Sodium 0 mg	**0%**
Potasio/Potassium 80 mg	2%
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 10 g	**3%**
Fibra dietaria/Dietary Fiber 2 g	8%
Azúcares/Sugars 6 g	
Proteínas/Protein 0 g	

Vitamina A/ Vitamin A	0%	Vitamina C/Vitamin C	5%
Calcio/Calcium	0%	Hierro/Iron	0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas

*Percent Daily Values are based on a 2,000 caloric diet. Your daily values may be higher or lower depending on your caloric needs

Calorías/Calories		**2000**	**2500**
Grasa total/Total Fat	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa saturada/Saturated Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol/Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio/Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total/Total Carb.		300 mg	375 g
Fibra dietaría/Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/Calories per gram

Grasa/Fat 9 Carbohidratos/Carbohydrate 4 Proteína/Protein 4

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microorganismos aerobios y anaerobios: Prueba de esterilidad comercial satisfactoria, no debe presentar crecimiento microbiano.

DECLARACION DE ALERGENOS

Esta pulpa puede contener trazas de sulfitos, provenientes de las labores agrícolas para la producción del fruto.

EMPAQUE Y PRESENTACION COMERCIAL

Bolsa de polietileno de alta barrera en presentación de 1000g. Película coextruida de siete capas compuesta de PEBD +PELBD, adhesivo, EVOH, pigmentos, polímeros de barrera y resinas adhesivas que cumplen con las regulaciones FDA.

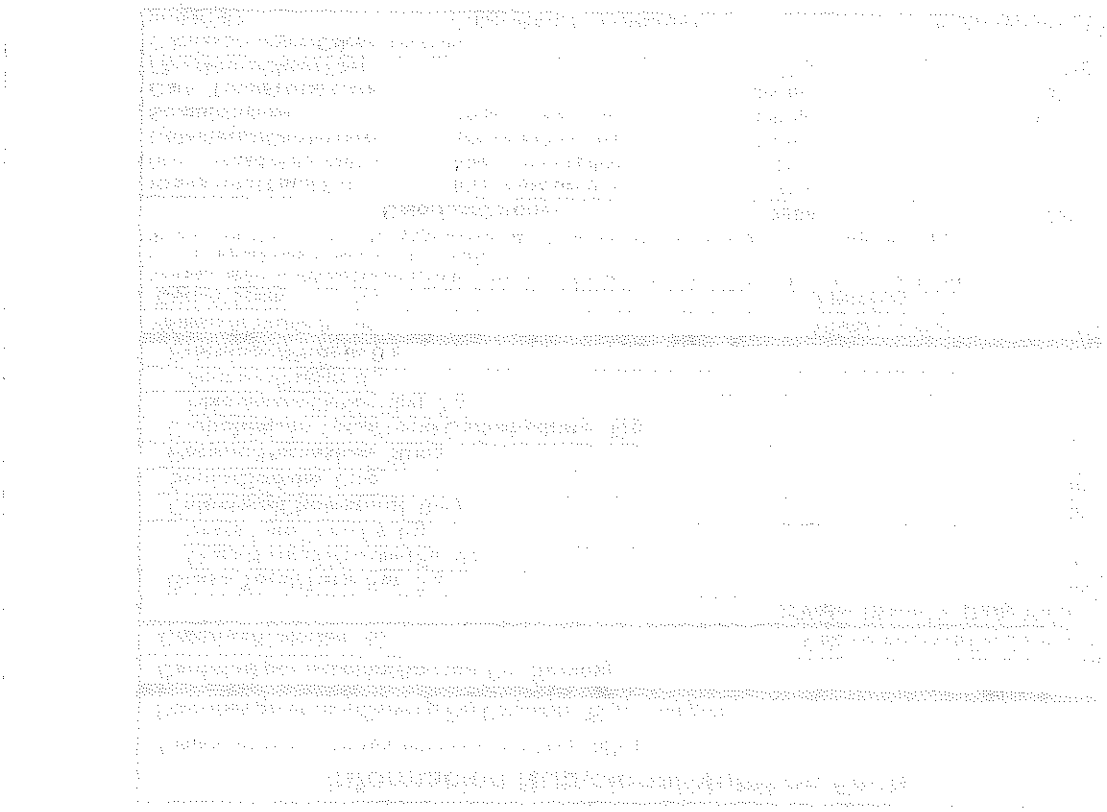
Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 20kg y 200 kg. Capa externa por 30µm de polietileno, 12µm de poliéster, 50µm polietileno; revestimiento interno 69µm polietileno + EVOH; capa de contacto con el producto 30µm de polietileno.

VIDA UTIL

6 meses a temperatura ambiente para bolsa de polietileno con alta barrera al oxigeno
18 meses a temperatura ambiente para empaque tipo "Bag-in Box"

IDENTIFICACION: LOTE – TRAZABILIDAD

El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números); en las bolsas sin válvula, dicha identificación se hace utilizando un inkject de tinta indeleble, en las bolsas con válvula, dicha identificación se hace utilizando un sticker. De igual manera se identifica



la fruta utilizada en la pulpa.

El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO

Esta pulpa puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 2 o 2.5 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. *PREPARACION SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor de un año de edad.

MANEJO Y TRANSPORTE

El producto se transporta en vehículos apropiados para alimentos. Resolución No. 002505 de 2004 "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles".

Se debe evitar el almacenamiento con productos que puedan alterar sus características organolépticas o que puedan ocasionar una contaminación cruzada.

Se debe evitar golpear o maltratar el material de empaque, quien es el que resguarda y mantiene la calidad del producto.

El producto debe mantenerse alejado de la exposición directa a la luz solar.

Para mantener color, sabor y aroma característicos de la fruta se recomienda almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura inferior a 24°C. Para lugares con temperaturas superiores a 24°C se recomienda almacenar en refrigeración (máx 6°C).

Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado.

NOTA SALUDABLE

Las dietas bajas en grasas y ricas en frutas y verduras (alimentos que son bajos en grasa y pueden contener fibra dietética, vitamina A o vitamina C) pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, una enfermedad asociada a múltiples factores.

NORMATIVIDAD COLOMBIANA APLICABLE

Decreto 60 de 2002/ Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013/ Resolución 3929 de 2013 / Resolución 5109 de 2005/ Resolución 333 de 2011/ Resolución 2505 de 2004/ Resolución 2906 de 2007/ Resolución 4506 de 2013/ NTC 4433/ Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
Maria Cecilia Franco Martínez	Victoria Benítez Olaya	Daniel Gaviria Valenzuela
Jefe de Investigación y Desarrollo	Director de Calidad	Gerente
		Fecha de Aprobación
		Septiembre 09 de 2014

FICHA TÉCNICA
(APROBADA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PERA DE AGUA
Denominación técnica	: PERA DE AGUA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/ Frutas frescas/ Peras/ Peras abate fetel
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PERA DE AGUA
Código	: 5030540100134447
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La Pera de agua es una fruta obtenida del género *Pyrus communis L.*, o los híbridos de esta especie con otras especies, de la familia de las *Rosáceas* Subfamilia Pomoidea. Por lo general, su piel es de color verde y su pulpa blanquecina, no debe ser arenosa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Pera de Agua se clasificará en los siguientes grados de calidad:

a. Calidad Extra
b. Calidad Primera
c. Calidad Segunda

De acuerdo a su tamaño:

Calibre	Diámetro (mm)(*)
A	75 o más
B	65 - 75
C	55 - 65
D	45 - 55

(*) Diámetro de la máxima circunferencia normal al eje

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Pera de Agua a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40º del D.S. Nº 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:
Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

Las Peras de Agua de cada lote deberán ser del mismo cultivar. Deberá presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que le permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "*Guía de Buenas Prácticas Agrícolas*" del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1 y 4.2 de la NTP, según el grado de calidad de Pera de Agua a adquirir	NTP 011.004:1975 FRUTAS. Peras
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3.2.3, 4.1.5 y 4.1.8 de la NTP, según el calibre de Pera de Agua a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. Nº 591-2008/MINSA)

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Pera de Agua, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Pera de Agua, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA, y considerará para el muestreo lo establecido en la "NTP 011.008 FRUTAS. Extracción de muestras y recepción".

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

La Pera de Agua deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*. (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (Enmienda 2004), de tal manera que el producto

quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado.

Los envases deberán ser nuevos y reciclables, y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las peras, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.), del mismo tamaño.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y constar únicamente de peras de la misma variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Notas:

- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización de Pera de Agua se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Pera de Agua características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

ROYAL GALA



- Especie : *Malus domestica*
- Origen genético : Mutación de Gala
- Origen geográfico: Nueva Zelanda
- Sinónimos : No se conocen
- Polinización : Autoincompatible

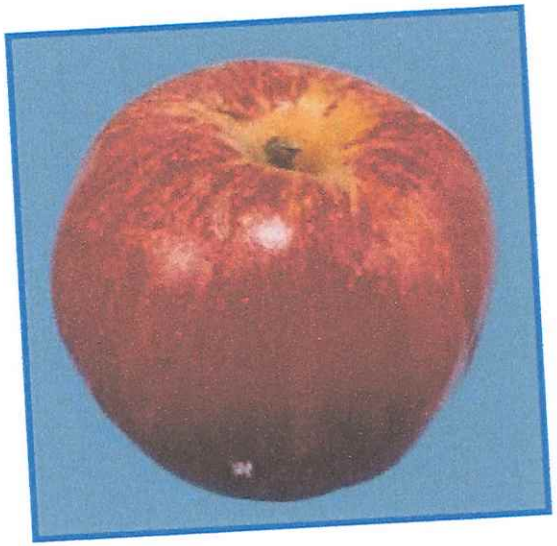
  Poliniza con : Granny Smith, Fuji, Golden Delicious, Elstar,
- Mutaciones : Anaglobe, Galaxy

CARACTERES EXTERNOS

KOVILVILA

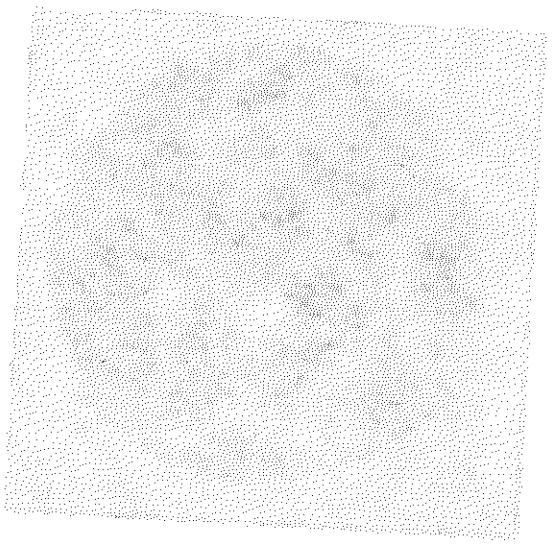
/8/2018

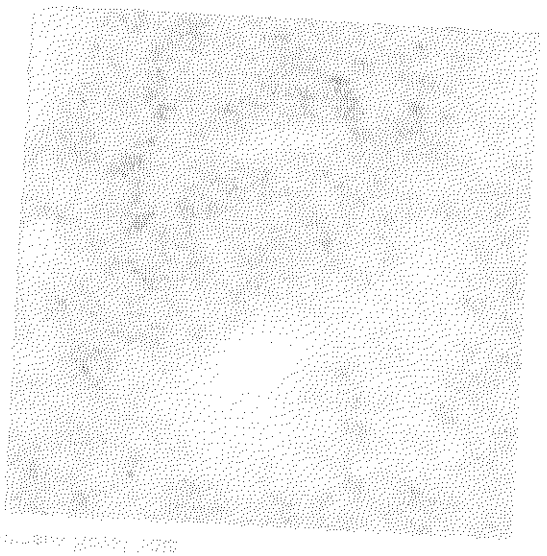
Manzana Royal Gala





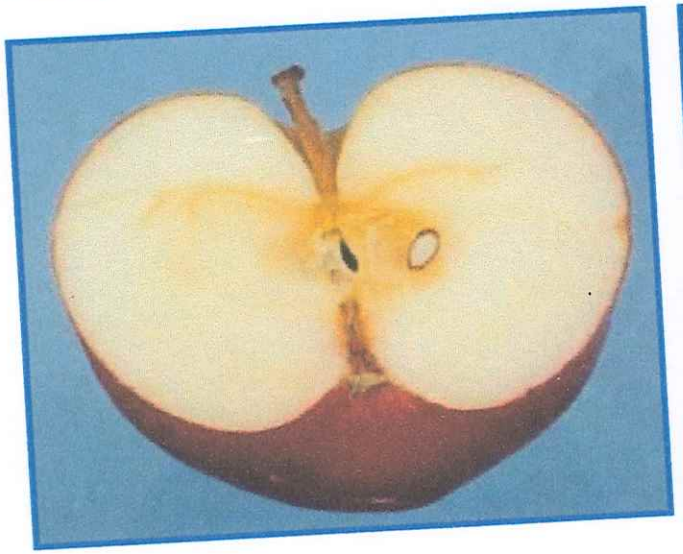
Tamaño				mediana a medianamente pequeña
Forma	Perfil longitudinal			alargado, troncocónica
	Perfil transversal			regular, circular
Epidermis	Textura			suave
	Color	liso, bicolor	de superficie	rojo anaranjado
			de fondo	amarillo con rayas rojas
	Russeting			genéticamente no desarrolla
	Pruina			escasa
	Lenticelas			pocas, pequeñas, claras (más concentradas en la cavidad peduncular), oscuras (resto del fruto)

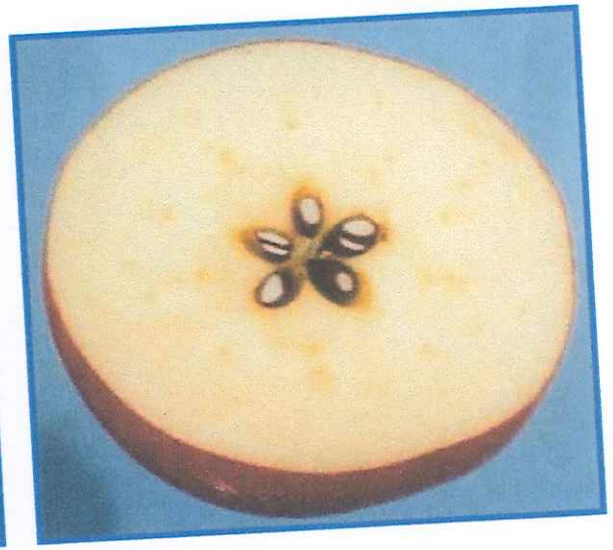




	Rubor	no desarrolla
Cáliz	Sépalos	largos, anchos, separados, erguidos, convergentes
Cavidad calicinal		ancha, profunda, lisa, con protuberancias
Pedúnculo		corto, delgado, recto, consistente, de color verde claro
Cavidad peduncular		angosta, profunda, lisa, no labiada

CARACTERES INTERNOS





Plano longitudinal	Tubo calicinal	ancho, profundo, grande
	Corazón	acorazonado, mediano, central

	Cámaras seminíferas	anchas, semicirculares

Plano transversal	Estrella carpelar		abierta, grande
	Corona lobular		medianamente marcada
	Semillas		muchas, planas, medianas, oscuras, brillantes, sin copete algodonoso
	Pulpa	Textura y consistencia	tierna, fina, crujiente, firme
		Sabor	dulce a dulce-acidulado
		Cantidad de jugo	escaso
		Aroma	suave
		Color	blanca amarillenta

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Fecha de floración	Edad del fruto	Fecha de cosecha	Consumo	Destino	Transporte
	DDPF	quincena			

fines de septiembre principios de octubre	120-125	2º enero,	fresco	mercado externo e interno	resistente

Conservación frigorífica		
Características	Tiempo	Sistema
regular	3 - 6 meses	atmósfera controlada frio convencional

Susceptibilidad a			
Patologías	Fisiopatías	Daños	Otros
Phytophthora sp.			

Comentarios:

FICHA TÉCNICA
APROBADA

FRUHORVE
Jazmín J. Callejas
NIT. 52.97.A62-6
Cel. 311 584 1946

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SANDIA
Denominación técnica	: SANDIA
Grupo/clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Melones/Sandía charleston gray
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: SANDIA
Código	: A5030461000134388
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Fruto proveniente de la especie Citrullus lanatus (vulgaris), con pulpa roja, pepas negras y corteza o cáscara dura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características organolépticas

Forma	: Ovalada o cilíndrica, achatada por los extremos.
Color	: Por lo general tiene piel (cáscara) de color verde oscuro a claro, en tanto la pulpa es de coloración rojiza o rosada y las pepas o semillas. Que pueden ser de color negro amarillento o blanco.
Tamaño	: Determinado por el peso según el siguiente cuadro:

Código de Calibre	Diámetro (cm)
A	5000 o más
B	Menos de 5000

Sabor	: Dulce
Pulpa	: Suculenta y carnosa.
Pedúnculo	: Deberá ser cortado a no más de 5 cm. de longitud.

Requisitos mínimos de calidad

La sandía de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:

a) Categoría "Extra".
b) Categoría Primera.
c) Categoría Segunda.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la sandía deberá estar:

- Libres de humedad externa.
- Exentas de olores y sabores extraños.
- El nivel de residuos que pudieran contener las frutas no deberá ser dañino a la salud.

El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de falta de madurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada).

Grados de calidad

Las clasificaciones de las tres categorías de la sandía se definen de la siguiente manera:

Factores de calidad	Extra	Primera	Segunda
Peso	5000 gr a más	5000 gr o menos	-
Tolerancia	Se permite hasta 5% de rango inmediato inferior al indicado	Se permite hasta 10% de rango inmediato inferior al indicado	-
Forma	Bien formado	Se permite ligeras deformaciones	Se permiten deformaciones

Requisitos de sanidad, aspectos y tolerancias respectivas para la sandía

En cada presentación se permitirán tolerancias de calidad para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

Factores de calidad	Extra	Primera	Segunda
Daños serios ▪ Indicios de putrefacción	No se tolera	No se tolera	No se tolera
Daños leves ▪ Heridas superficiales cicatrizadas	No se tolera	Se tolera	Se tolera
Tolerancia acumulativa	5%	10%	15%

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La sandía deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes
Para las tres categorías de la sandía se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) **Metales Pesados:** La sandía deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd):	Nivel Máximo (NM) 0.05 mg/kg
Plomo (Pb):	Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

b) **Residuos de plaguicidas:** La sandía deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Abamectin	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 mg/kg
Azinfos-metilo	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Ditiocarbamatos	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1 undef
Fenvalerato	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Imidacloprid	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Metalaxil	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Metomilo	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Thiacloprid	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg

CERTIFICACIÓN

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación
La presentación de la sandía será al peso y por unidad.

Rotulado
Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte
El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la sandía, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil
Consumo en fresco.

FICHA TÉCNICA
(APROBADA)

FRUHORVE
Jazmín J. Callejas
NIT: 52-87A-A92-6
Cel. 311 584 1346

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPAYA
Denominación técnica	: PAPAYA / LECHOSA
Grupo/Clase/Familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Papayas/Papayas maradol
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: PAPAYA
Código	: 5030510200134384
Unidad de medida	: UNIDAD
Descripción General	: La papaya conocida también como melón de árbol, es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia *Caricaceae*. El color de la piel depende de la variedad y el grado de madurez, y puede ser de color verde amarillento, amarillo y/o anaranjado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Papaya se clasificará en los siguientes grados de calidad:

a. Categoría "Extra"
b. Categoría I
c. Categoría II

De acuerdo al peso:

Calibre	Peso (g)
A	200 - 300
B	301 - 400
C	401 - 500
D	501 - 600
E	601 - 700
F	701 - 800
G	801 - 1100
H	1101 - 1500
I	1501 - 2000
J	≥ 2001

Importante: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, el grado de calidad y calibre de Papaya a adquirir.

B. REQUISITOS

B.1. Documentación

Dentro de los documentos que solicite la Entidad Convocante al postor procesador primario de alimentos agropecuarios primarios en el sobre de habilitación, deberá considerar como mínimo:

Para bienes de origen nacional

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Para bienes importados

- Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA, según el art. 40° del D.S. N° 004-2011-AG.
- Declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país.

Nota:
Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y tramitar oportunamente la Autorización Sanitaria de importación, y entregar una copia a la Entidad Convocante.

B.2. Atributos del bien

La Papaya deberá estar lo suficientemente desarrollada y presentar un grado de madurez satisfactorio; asimismo, el desarrollo y estado de madurez de los mismos deberán ser tales que les permitan continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez apropiado.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "*Guía de Buenas Prácticas Agrícolas*" del SENASA (aprobado con R.D. Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, 2.2 y 4.1 de la norma CODEX, estas últimas según el grado de calidad de Papaya a adquirir	CODEX STAN 183-1993 Revisión 2001, Enmienda 2005, 2011 NORMA DEL CODEX PARA LA PAPAYA
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 3 y 4.2 de la norma CODEX, según el calibre de Papaya a adquirir	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. Nº 591-2008/MINSA)

C. CERTIFICACIÓN

Opcional.

La Entidad Convocante podrá exigir al Contratista que, durante la ejecución contractual y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" (mínimo bajo esquema 3) o un "Certificado de Inspección con Valor Oficial" que confirme que el bien entregado: Papaya, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el Contratista al INDECOPI y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad Convocante, el Contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado: Papaya, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en el numeral "B.2: Atributos del bien" de la presente ficha. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismo de Inspección acreditado por el INDECOPI y autorizado por el SENASA.

Si la Entidad decide exigir la certificación, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

Importante: La "Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo" de parte del SENASA, estará sujeta al procedimiento y plazos que establezca dicha Autoridad Nacional.

D. OTROS

D.1. Envase

La Papaya deberá ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*". (Adoptado en

1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003), "CAC/RCP 53-2003. *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas*" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010) y "CAC/RCP 44-1995. *Código Internacional de Prácticas Recomendado para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas*" (Enmienda 2004), de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases (o lote, para productos presentados a granel) deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papayas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros, del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: "NTP 251.122 ENVASE Y EMBALAJE. Embalaje de Madera para frutas. Requisitos", etc.).

El contenido de cada envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. Para la categoría "Extra", también deberán ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) deberá ser representativa de todo el contenido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Notas:
- La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, las características del envase (material, color, peso, medidas, tipo de cerrado, etc.), así como el peso neto del producto por envase.
- Si la Entidad decide exigir que se certifique que el envase cumple con lo especificado, deberá señalar esta condición en las Bases (especificaciones técnicas - requisitos técnicos mínimos) y en las cláusulas correspondientes de la Proforma de Contrato, realizando las precisiones que apliquen, entre ellas que los costos que demanden la certificación deben ser asumidos por el Contratista.

D.2. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la "NTP 209.038 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado", deberán indicar, en idioma español, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada, lo siguiente:

- El nombre del producto
- Nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial
- El grado de calidad
- Calibre
- Peso neto, en kilogramos
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor
- El país de origen

Para la impresión de estos rótulos en el envase, deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo.

Nota: La Entidad Convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, otra información que considere deba estar rotulada.

D.3. Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización de la Papaya se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Papaya características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar

sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

FRUHORVE
Jazmín J. Callejas
NIT. 52.074.432-6
Cel. 311 584 1346

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANDARINA
Denominación técnica	: MANDARINA
Grupo/clase/familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Naranjas mandarina o tangerinas/Naranjas mandarina cleopatra
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: MANDARINA
Código	: A5030440300129877
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: Las mandarinas son los frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie Citrus.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma	: Elipsoide.
Tamaño	: La mandarina deberá tener un diámetro mínimo de 45 mm.
Color	: De verde amarillento a anaranjado, y sus tonalidades.
Uniformidad	: La mandarina deberá estar conformada por una misma variedad.

Requisitos mínimos de calidad

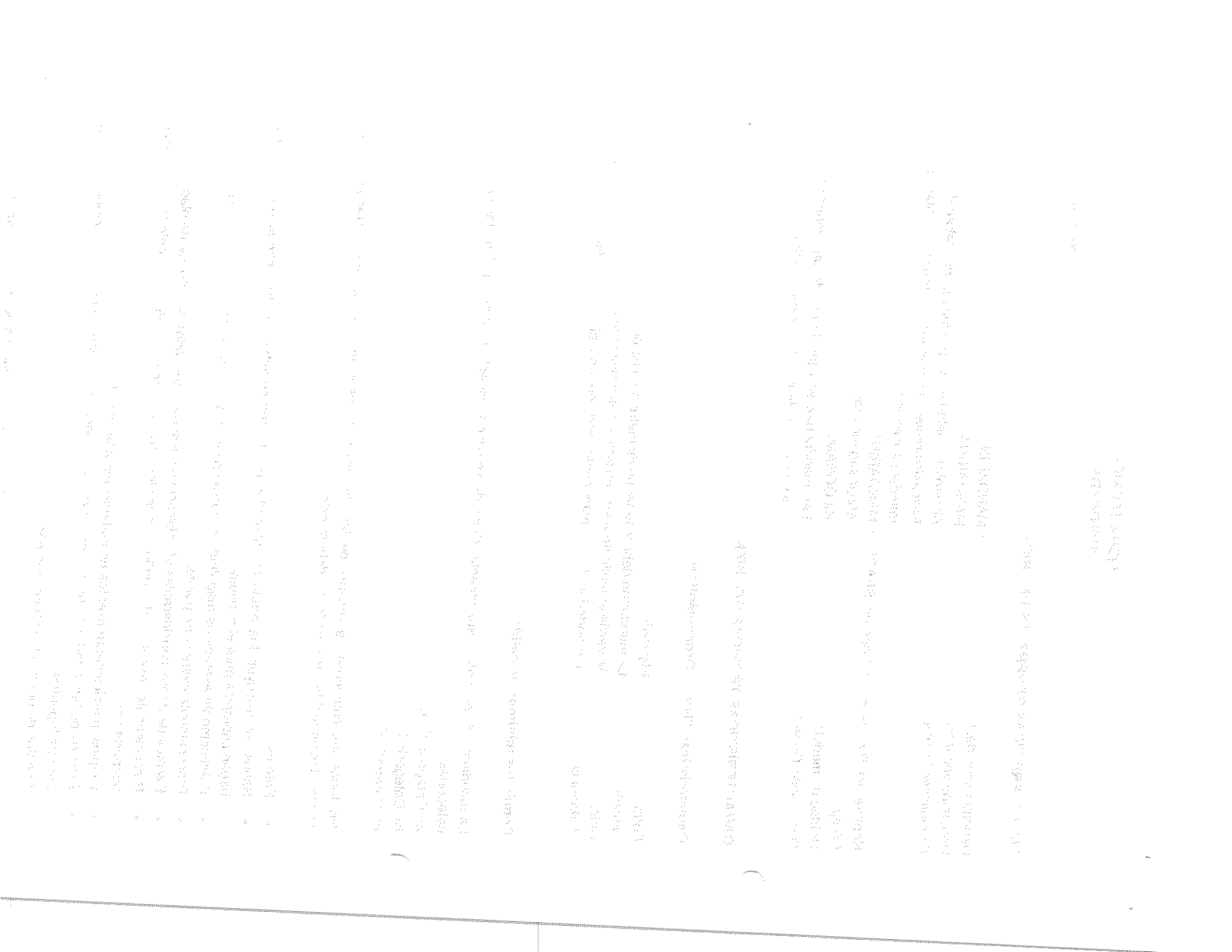
La mandarina de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:

a) Categoría Extra.
b) Categoría I.
c) Categoría II.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la mandarina deberá estar:

- Enteros.
- Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.
- Prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

...á corresponder al 35% del peso total del fruto.



La madurez permitida de la mandarina debe soportar el transporte y la manipulación del mismo, y que permita que llegue en condiciones satisfactorias a lugar de destino.

El requerimiento mínimo de madurez estará vinculado a los siguientes parámetros:

° Brix (mínimo)	Acidez		Índice de madurez mínimo
	Mínima	Máxima	
8,0	0,5	1,5	7,0

Grados de calidad

Las clasificaciones de las categorías de la mandarina se definen de la siguiente manera:

Categoría Extra

La mandarina de esta categoría debe ser de calidad superior.
Podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando éstos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

Categoría I

La mandarina de esta categoría debe ser de buena calidad.
Podrán permitirse los siguientes defectos leves, siempre y cuando éstos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos leves de forma.
- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botritys, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.
- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, etc.
- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.

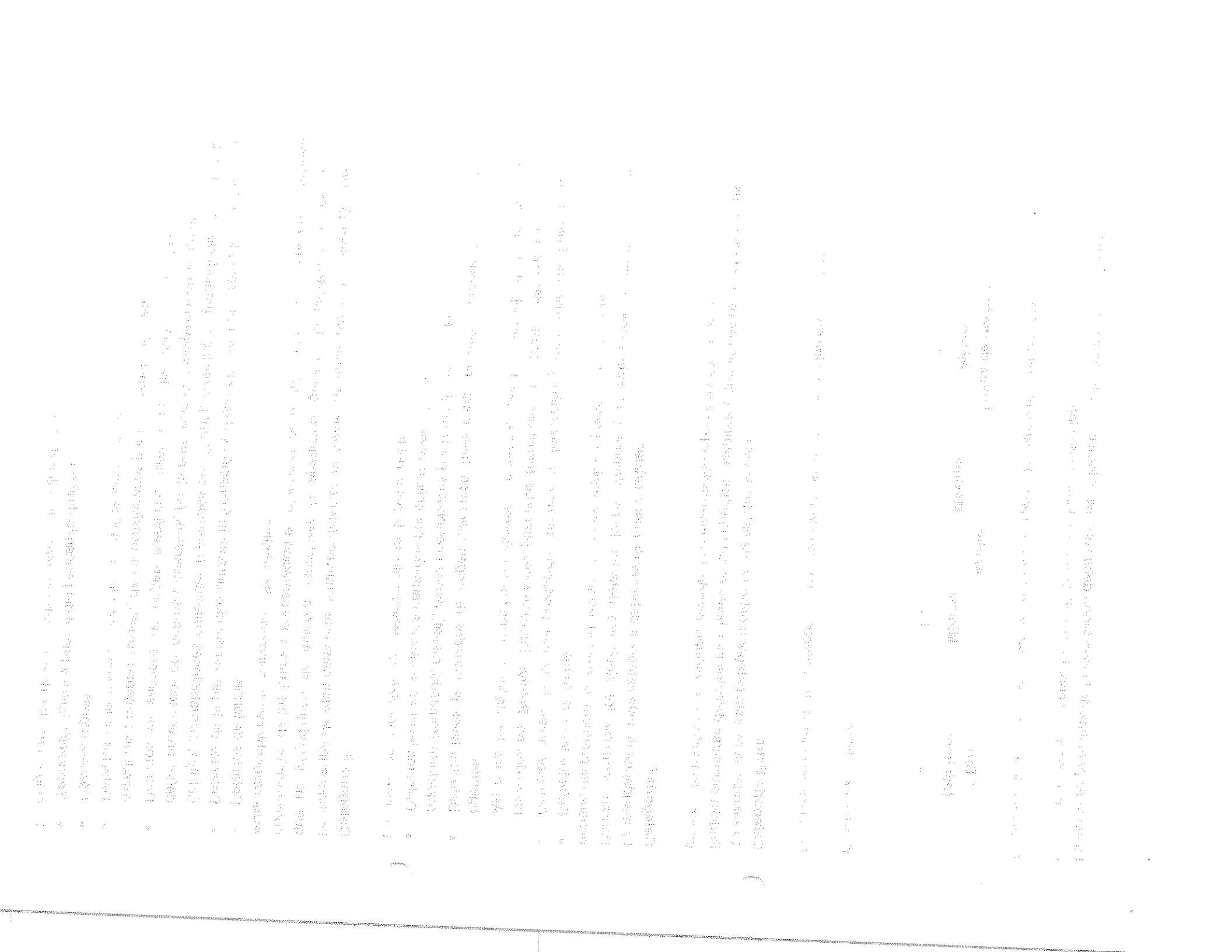
En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa del fruto.

Categoría II

La mandarina de esta categoría admitirán defectos de forma, de desarrollo y de coloración, siempre que no perjudiquen de manera importante la apariencia general, la calidad ni el estado de conservación de los frutos y presentación en el envase de un lote determinado. Los frutos deberán estar razonablemente coloreados. Se admitirán:

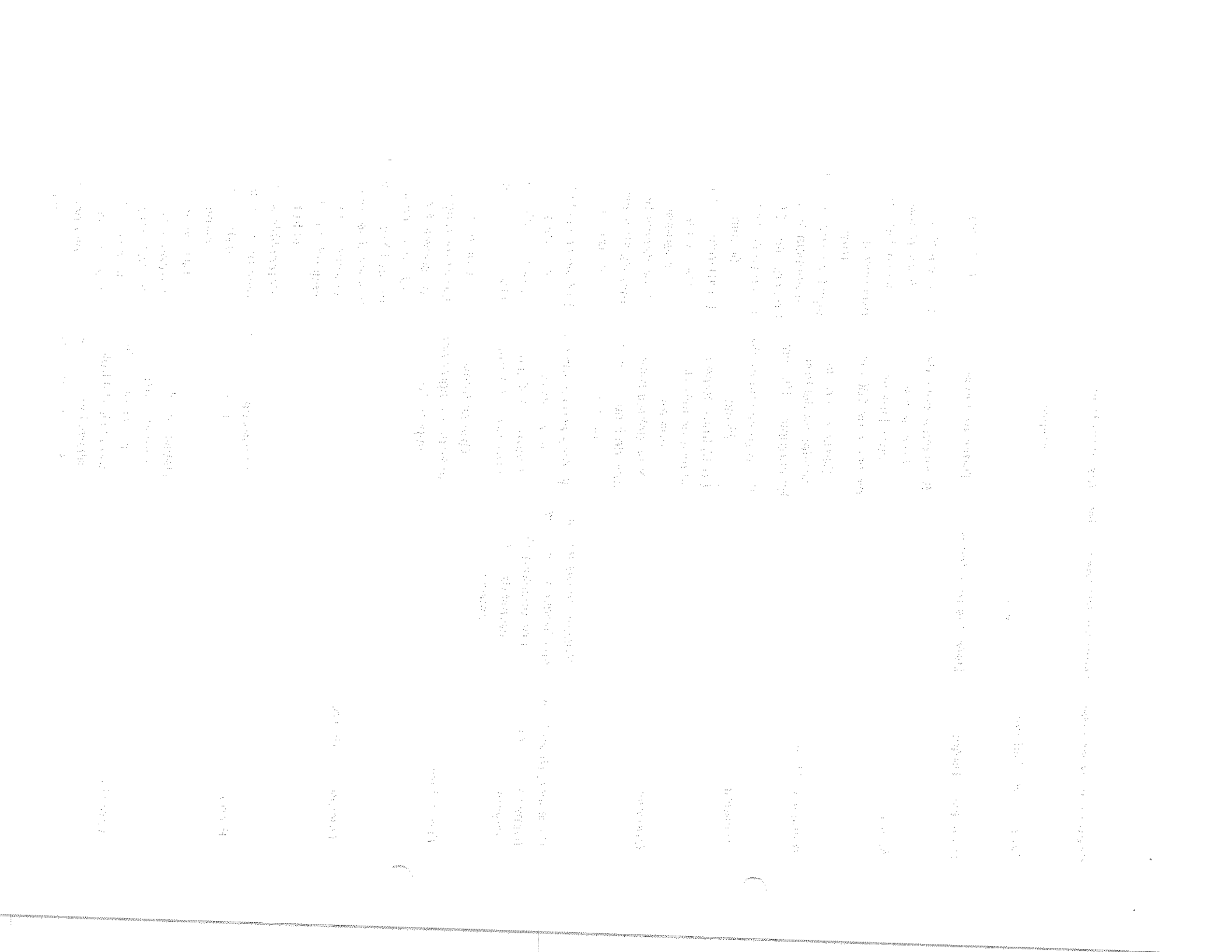
- Defectos de forma.
- Defectos de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botritys, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.
- Defectos ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, etc.
- Defectos en la cáscara causados por aplicaciones foliares.
- Cáscara rugosa.
- Separación ligera y parcial del pericarpio (bufado)

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa del fruto.



Requisitos de sanidad y aspectos (daños y/o defectos) para la mandarina

Factores de Calidad	Categoría		
	Extra	I	II
Defectos / Daños	**Defectos muy leves**	**Defectos Leves**	**Defectos**
Ácaros	-	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no excederá de 100 mm^2	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no excederá de 250 mm^2
Bothitys y Thrips	-	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm^2	Resta significativamente a la apariencia del fruto. En conjunto < 250 mm^2
Fumagina	-	En conjunto menos de 25 mm^2	En conjunto menos de 50 mm^2
Queresas	-	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no deberá haber más de 5 queresas en un fruto.	En 10 frutos tomados al azar no más de 25 queresas. Y no deberá haber más de 10 queresas en un fruto.
Cicatrices, Rozaduras (rameado, russet) y manchas	Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	El área acumulada no excederá de: Claras: < 100 mm^2 Oscuras: < 50 mm^2	El área acumulada no excederá de: Claras: < 250 mm^2 Oscuras: < 125 mm^2
Oleocelosis	-	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm^2	Que en forma individual o agregada no supere 400 mm^2
Quemaduras de sol	-	-	Afecta en conjunto hasta 10 por ciento de la superficie, siempre y cuando no provoque sequedad en la pulpa del fruto.
Bufado	-	Apenas perceptible al tacto.	Perceptible al tacto y desprendimiento de la piel hasta un 30 por ciento.
Creasing	-	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 por ciento de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.	Debilita seriamente la cascara y se extiende hasta la tercera parte de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.



Requisitos de tolerancias respectivas para la mandarina

La tolerancia respecto a la apariencia permitida por categoría:

Categoría	% del total de mandarinas que se ajusta a las características de la categoría	% del total de mandarinas que se ajusta a las características de la categoría inferior siguiente	% del total de mandarinas con daños muy serios	% del total de mandarinas podrida
Extra	95,0	2,5	1,5	1,0
I y II	90,0	5,0	3,0	2,0

La tolerancia respecto al grado de madurez por categoría:

Categoría	% del total de mandarinas que se aceptara con un mayor grado de madurez permitido
Extra	5,0
I y II	10,0

La tolerancia respecto a granulación por categoría:

Categoría	% del total de mandarinas que se aceptara como fruta granulada
Extra	2,0
I	4,0
II	6,0

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La mandarina sin germen deberá cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad

calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

Contaminantes

Para las tres categorías de la mandarina se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) **Metales Pesados:** La mandarina deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Plomo (Pb):	Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

b) **Residuos de plaguicidas:** La mandarina deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Clorpirifos:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1.0 mg/kg
Clorpirifos-metilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.3 mg/kg
Cipermetrin:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Diazinon:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Dicofol:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Dimetoato:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.5 mg/kg
Endosulfan :	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5.0 mg/kg
Etion:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5.0 mg/kg
Fenitrotion :	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1.0 mg/kg
Malation:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 1.0 mg/kg
Paration:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg
Paration-metilo:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 5.0 mg/kg
Forato:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Fosalona:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 2.0 mg/kg
Quintoceno:	Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.02 mg/kg

CERTIFICACION

Obligatoria

OTRAS ESPECIFICACIONES

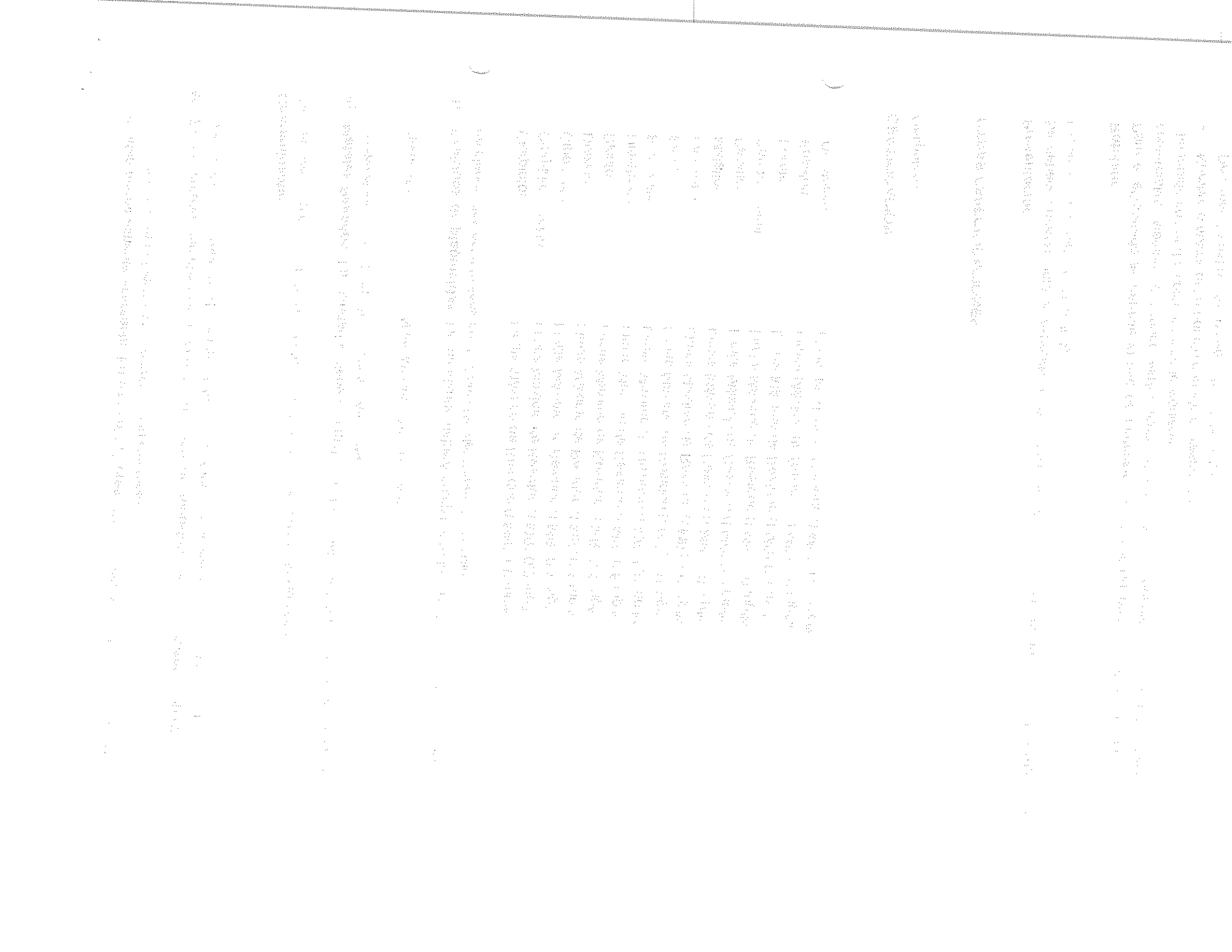
Presentación

Se deberá envasar para el expendio al por mayor en envases (Caja de madera o de cartón) que tengan un contenido de 15 a 20 kg.

Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.



Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la mandarina, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

FRUHORVE
Jazmín Castillejos
NIT. 54.074.492-6
Cel. 311 584 1346

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: GRANADILLA
Denominación técnica	: GRANADILLA / GRANADILLA SELVA / GRANADILLA COSTA
Grupo/clase/familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Frutas frescas/Frutas de la pasión/Granadilla
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE	: GRANADILLA
Código	: A5030520800134340
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La granadilla (Passiflora ligularis juss), es un fruto que posee una cáscara frágil y numerosas semillas comestibles.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma: El fruto es una cápsula ovoide o elíptica, sostenida con un pedúnculo largo que tiene dos brácteas y que mide de 6 a 12cm de largo, la cáscara es dura, amarilla con puntos blancos con seis líneas del ápice a la base, de color variable de acuerdo al grado de madurez. La pared del ovario está representada en los frutos maduros por una membrana blanca. Las semillas son planas, elípticas, negras rodeadas de un arilo transparente y gelatinoso que se constituye en la parte comestible.

Sabor: El arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que determinan un sabor dulce y muy agradable.

Textura: El epicarpo está formado de varias capas de células cortas y de paredes muy gruesas y amarillas, y aunque miden menos de 1mm de espesor le da una gran solidez a la fruta, el mesocarpo es blanco y esponjoso, seco de 5mm de grosor. El epicarpo duro y mesocarpo seco favorecen el almacenamiento y transporte de la granadilla.

Tamaño: El tamaño de la granadilla se clasificara de acuerdo a la siguiente tabla:

Diámetro (mm)	Calibre	Peso (g) Promedio
Mayor o igual 78 mm	A	140
77 - 71	B	128
70 - 66	C	122
65 - 61	D	106
60 - 56	E	83
Menores o iguales a 55	F	74

FRUHORVE
Jazmín Castillejos
NIT. 54.074.492-6
Cel. 311 584 1346

Requisitos mínimos de calidad

La granadilla de acuerdo a sus características de calidad, se clasifican en:

a) Categoría "Extra".
b) Categoría I.
c) Categoría II.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las granadillas deberán:

Estar enteras, con la forma característica de la variedad.
Tener aspecto fresco y consistencia firme.
Estar sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades.
Estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.
Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo.
Las granadillas deben conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.

Grados de Calidad

Las granadillas se clasifican en tres categorías, según se definen a continuación:

a) **Extra:** Granadillas de calidad superior, bien formadas. Exentas de cualquier defecto que perjudique la calidad del fruto.

b) **Categoría I:** Las granadillas deben cumplir los requisitos básicos, y se aceptan los siguientes defectos:
   - Ligeros defectos de color.
   - Cicatrices ocasionadas por insectos y/o ácaros

   Estos defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto.

c) **Categoría II:** En esta categoría se encuentran las granadillas que no puedan clasificarse en las categorías anteriores pero cumplen los requisitos mínimos.
   - Deformación del fruto.
   - Defectos de color, rugosidad de la cáscara.
   - Ausencia de cera, cicatrices ocasionadas por ácaros.

   Estos defectos no deben exceder el 20% del área total del fruto

Tolerancias

Las granadillas deben cumplir con la siguiente tolerancia en todas las categorías de calidad (Extra, I y II):

- Se acepta hasta el 10% en número o peso de granadillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque.

Las granadillas deben cumplir con la siguiente tolerancia en la categoría Extra:

- Se admite el 5% en número o peso que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a la siguiente.

Las granadillas deben cumplir con la siguiente tolerancia en la categoría I:

- Se admite el 10% en número o peso que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a la siguiente.

Las granadillas deben cumplir con la siguiente tolerancia en la categoría II:

- Se admite el 10% en número o peso que no cumplan las características de esta categoría o no cumplan

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)
La granadilla debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes
Para las tres categorías de calidad de la granadilla se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) **Metales Pesados:** La granadilla deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

b) **Residuos de plaguicidas:** La granadilla deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión de Estados Unidos.

Clorotalonil: Límite Máximo de Residuo (LMR) 3 mg/kg
Malation: Límite Máximo de Residuo (LMR) 8 mg/kg
Paraquat: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.2 mg/kg

CERTIFICACION

Opcional

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación
Las granadillas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las granadillas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos,

Las granadillas se deberán envasar para el expendio al por mayor en cajas de madera que pesen aproximadamente de 10 Kg a 20 Kg.

Rotulado

Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- Designación del producto según la calidad y tamaño.
- Procedencia.
- Peso neto en kilogramos.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las granadillas, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

Luva-luva NECTAR DE UVA ISABELLA ¡Siente la UVA!	**FICHA TÉCNICA DE LA FRUTA MONDADA DE UVA VARIEDAD ISABELLA**	Vigencia Desde: 01/01/2014 Hasta: 31/12/2014 Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO:	
FRUTA MONDADA DE UVA VARIEDAD ISABELLA	
DESCRIPCIÓN:	
Producto pastoso, no diluido, ni fermentado, obtenido mediante procesos de escaldado y cernido de la fracción comestible de la Uva variedad Isabella, frutos frescos, sanos, maduros y limpios, con adición de Sorbato de Potasio como conservante.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS:	
Producto con sabor, color y olor característico al de la fruta admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de partículas oscuras de la fruta utilizada.	
pH: Min 2.8 Máx 3.3 / Acidez(% Acido Tartárico) 1.18 / Brix: Min 12 Max 16	
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE:	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA	
1. UVA ISABELLA 2. Conservante: Sorbato de Potasio E – 202	
PRESENTACIONES COMERCIALES:	
BOLSA: Presentación de: 250, 500 gr **CONTENEDOR CON SELLO PLUS:** Presentación de: 250, 500 gr.	
TIPO DE ENVASE:	
CONTENEDOR	BOLSA
MATERIAL DE ENVASE:	
PET: Politereftalato de etileno	BOLSA: Polietileno de baja densidad calibre 3.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	
Temperatura REFRIGERACIÓN	

Elaborado por: Luis Alfredo Ochoa Montero Cargo: Jefe de Producción	Firma:	Fecha: Dic 16 de 2013
Revisado y Aprobado por: Cargo:	Firma:	Fecha:

FICHA TÉCNICA DE LA BOLSA
MODELO DE DOY VARIEDAD
TRANSP.

Fecha: 01/01/2019
Hoja: 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:

TRANSPARENTE DE DOY VARIEDAD ISABELLA

DESCRIPCIÓN:

Producto limpio, no dañado, no manipulado obtenido mediante proceso de especiado y cernido de la fracción comestible de la uva variedad Isabella. Frutos frescos, sanos, maduros y limpios sin adición de Sustancia de Origen no comestible.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS:

Producto con sabor, olor y olor característico al de la fruta madura sin presencia de hongo y la presencia mínima de pulpa de la fruta utilizada.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE:

COMPONENTE CUALITATIVA

1. UVA ISABELLA
2. Conservante Sorbato de Potasio E - 202

PRESENTACIONES COMERCIALES:

BOLSA

Presentación de: 250, 500 g

CONTENEDOR

Presentación de: 250, 500 g

TIPO DE ENVASE:

CONTENEDOR | BOLSA

MATERIAL DE ENVASE:

PET: Polietileno de alisno | BOLSA: Polietileno de baja densidad calibre 3

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Temperatura REFRIGERACIÓN

Elaborado por: Ana Alejandra Gómez

Cargo: Jefe de Producción

Firma:

	Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria	Doc:
		Versión:
		Emisión:
		Pagina 1 de 1

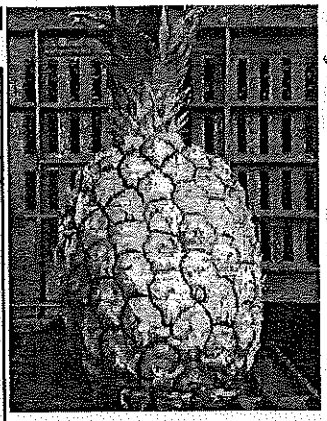
FICHAS TECNICAS	Linea frutas

Nombre común o vulgar	Piña
Nombre científico	*Ananas comosus*

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energia (kcal)	51
Agua %	85,1
Proteinas %	0,1
Grasas %	0,1
Cenizas %	0,1
Fibra %	13,5
Carbohidratos %	21
Calcio (mg)	12
Vitamina C (mg)	0,4
Fósforo (mg)	10
Hierro (mg)	0,4

fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp



fuente los autores

DESCRIPCION

Es grande y de forma ovoide, con una dura y espinosa cáscara cerosa compuesta por muchas secciones octogonales. La pulpa blanco-amarillenta es dulce y ácida.Una vez cosechada no madura, por lo que se ha de madurar en la planta y servir al consumidor antes de que se pase. Por este motivo la piña en conserva está tan extendida.

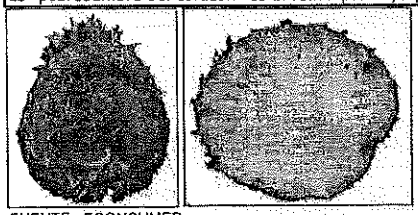
VARIEDADES	Cayena española - Queen - Pernambuco - Perolera - Manzana - Cayena lisa - Piamba - Degua - Cambray - Hortona o pan de azucar - Huiloto. ESPAÑOLA ROJA. MONTELIRIO. CAYENA LISA	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	central rojizo, pulpa de color amarilla pálido, espinas
	AROMA	CARACTERISTICO
	TEXTURA	FIRME AL TACTO

DIMENCIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	15-20 cm
	LONGITUD	35-45 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	*50 Kilo*
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS , ENFERMEDADES)	
Plagas:	
Cochinilla algodonosa.	El marchitamiento de la fruta y de las ramas.
Nematodos.	Atacan a las raíces produciendo agallas (Meloidogyne) y lesiones (Pratylenchus) o penetran parcialmente en las raíces (Rotylenchus)
Sinfílidos.	Genera susceptibilidad al ataque de hongos y como resultado tiene lugar el detenimiento del crecimiento de la planta.
Otras plagas.	
Mosca de la Fruta (Celatitis Capitata).	
La polilla Castnia licus (la misma que en la banana).	
Polilla (Castnia licus).	
La mariposa Thecla basilides.	
Enfermedades:	
La "podredumbre del corazón" es causada por Phytophthora cinnamomi.	



FUENTE : ECONSUMER

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico

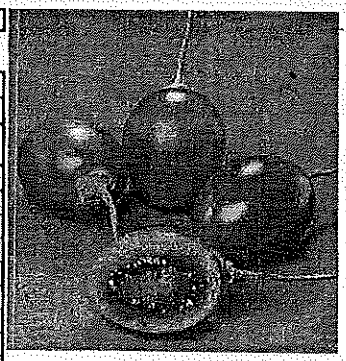
FICHAS TECNICAS	Linea fruras

Nombre común o vulgar	TOMATE DE ARBOL
Nombre científico	*Solamun Betaceum*

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Energia (kcal))	47
Agua %	88,5
Proteinas %	1,28
Cenizas %	0,7
Fibra%	0,42
Carbohidratos%	9
Calcio (mg)	9
Ácido Ascórbico (mg)	25
Fósforo (mg)	23
Hierro (mg)	0,8

fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp



fuente los autores

DESCRIPCION

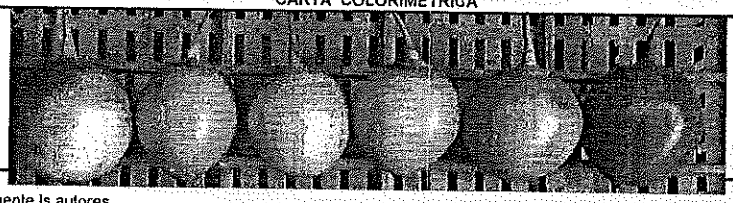
Fruto de color rojo o amarillo o abigarrado. Produce un afruta azucarada, acidulada de forma ovalada, de cascara lisa y brillante, con mas de 300 semillas.

VARIEDADES	amarillo, moron (rojo)

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	Amarillo naranja y amarilla en su corteza (Pinton)
	AROMA	CARACTERISTICO
	TEXTURA	FIRME AL TACTO

DIMENCIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	3-4 cm
	LONGITUD	4-6cm

CARTA COLORIMETRICA



fuente ls autores

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	*50 Kilo*
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS , ENFERMEDADES)

Plagas:

Pulgones (Myzlis spp.)

Son insectos pertenecientes al orden Homoptera, familia Aphididae. Son de tamaño pequeño, de color verde claro y

Otras plagas.

Crisomólidos.

Son insectos de tamaño mediano, pertenecientes al orden Coleoptera, familia Chrysomelidae. Poseen un aparato

Enfermedades:

Antracnosis (Colletotrichitm gloevporoide)

Esta enfermedad ataca a las hojas y frutos. En el follaje se presentan manchas de color oscuro, en los frutos, se

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

	Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria	Doc:
		Versión:
		Emisión:
		Pagina 1 de 1

FICHAS TECNICAS	linea hortalizas

Nombre común o vulgar	tomate chonto
Nombre científico	*Allium cepa L.*

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua (g)	94,3
Proteinas (g)	0,9
Grasas (g)	0,1
Cenizas (g)	0,6
Carbohidratos totales (g)	4,1
Calcio (mg)	7
Fósforo (mg)	19
Hierro (mg)	0,7
Vitamina A Equiv. totales (µg)	330
Tiamina (mg)	0,05
Riboflavina (mg)	0,02
Niacina (mg)	0,6

fuente:
http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/print.asp?dd=1499



fuente los autores

DESCRIPCION

baya bi o plurilocular que puede alcanzar un peso que oscila entre unos pocos miligramos y 600 gramos. Está constituido por el pericarpo, el tejido placentario y las semillas. El fruto puede recolectarse separándolo por la zona de abscisión del pedicelo, como ocurre en las variedades industriales, en las que es indeseable la presencia de parte del peciolo, o bien puede separase por la zona pedunculat de unión al fruto.

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	ROJO BRILLANTE CON ALGUNOS TONOS VERDES
	OLOR	caracteristico, sin trazas de quimicos.
	TEXTURA	FIRME Y LISO

DIMENCIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	4-7 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	*50 Kilo*
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



FUENTE: http://www.lamayorista.com.co/cultivo_tomate/archivos/exposicion.html

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Plagas

-Araña roja (*Tetranychus urticae* (koch) (ACARINA: TETRANYCHIDAE), *T. turkestani* (Ugarov & Nikolski) (ACARINA:

La primera especie citada es la más común en los cultivos hortícolas protegidos, pero la biología, ecología y daños causados son similares, por lo que se abordan las tres especies de manera conjunta.

Se desarrolla en el envés de las hojas causando decoloraciones, punteaduras o manchas amarillentas que pueden apreciarse en el haz como primeros síntomas.

Vasate (*Aculops lycopersici* (Masse) (ACARINA: ERIOPHYDAE))

En la provincia de Almería es una plaga exclusiva del tomate.

Aparecen primero bronceados en el tallo y posteriormente en las hojas e incluso frutos. Evoluciona de forma ascendente desde la parte basal de la planta. Aparece por focos y se dispersa de forma mecánica favorecida por la elevada temperatura y baja humedad ambiental.

Enfermedades

Podredumbre gris (*Botryotinia fuckeliana* (de Bary) Whetrel. ASCOMYCETES: HELOTIALES. Anamorfo: *Botrytis*

Parásito que ataca a un amplio número de especies vegetales, afectando a todos los cultivos hortícolas protegidos, pudiéndose comportar como parásito y saprofito. En plántulas produce damping-off. En hojas y flores se producen lesiones pardas. En frutos tiene lugar una podredumbre blanda (más o menos acuosa, según el tejido), en los que se observa el micelio gris del hongo.

Podredumbre blanca (*Sclerotinia sclerotiorum* (Lib) de Bary. ASCOMYCETES: HELOTIALES. Anamorfo: no se

Hongo polífago que ataca a la mayoría de las especies hortícolas. En plántulas produce damping-off. En planta produce una podredumbre blanda (no desprende mal olor) acuosa al principio que posteriormente se seca más o menos según la suculencia de los tejidos afectados, cubriéndose de un abundante micelio algodonoso blanco, observándose la presencia de numerosos esclerocios, blancos al principio y negros más tarde.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

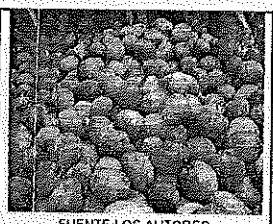
	Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria	Doc:
		Versión:
		Emisión:
		Pagina 1 de 1

FICHAS TECNICAS	Linea frutas
Nombre común o vulgar	MANGO
Nombre científico	*Mangifera indica L.*

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	
Energia (kcal)	63
Agua "„	84
Proteinas "„	0,6
Grasas "„	0,1
Cenizas "„	0,5
Carbohidratos"„	14,8
Calcio (mg)	10
Vitamina C (mg)	45
Fósforo (mg)	13
Hierro (mg)	0,5
Vitamina A Equiv. totales (ug)	330
Tiamina (mg)	0,06
Riboflavina(mg)	0,06
Niacina(mg)	0,6

fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp



FUENTE LOS AUTORES

DESCRIPCION

Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo o anaranjado cuando ya está más madura, de sabor dulce y ligeramente ácido cuando no ha madurado completamente.

VARIEDADES Común, Tommy, mango de Azucar, Ferchy, Manzano

CARACTERISTICAS SENSORIALES		
	COLOR	tonalidades amarillas y rojizas(indice de madurez)pulpa de color amarillo intenso y fibroso.
	SABOR	exótico, suculento, muy dulce y aromático.
	AROMA	muy dulce
	TEXTURA	su cascara es lisa ,y sin ninguna
DIMENCIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	7-8 cm
	LONGITUD	7-9 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	*50 Kilos*
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CÓMO ELEGIRLO

Debe ser flexible al tacto pero sin chafarse bajo la presión del dedo. Es importante adquirir mangos que desprendan buen aroma. Si se compran excesivamente verdes, la fruta no madurará correctamente. Si por el contrario presentan grandes zonas negras, esto puede ser indicativo de que ya están pasados. En ocasiones el mango presenta un aspecto externo con manchas, arrugado y su pulpa se encuentra en perfectas condiciones. También ocurre lo contrario, y mangos cuyo aspecto externo es inmejorable pueden tener la pulpa defectuosa.

El mango que aún está verde puede refrigerarse para retrasar su maduración; se mantiene en óptimas condiciones hasta 27 días si se somete a temperaturas de 8ºC. Si se desea que madure, debe dejarse a temperatura ambiente para que alcance el punto de sazón, a partir de lo cual se ha de consumir en un plazo máximo de 5 días.

PLAGAS

COCCIDIOS: los insectos de esta familia que atacan al mango son numerosos, como la cochinilla blanca, la cochinilla de la liane, el piojo rojo, etc. Sus daños se producen tanto en el tronco como en hojas y frutos; además originan una melaza sobre las partes afectadas que favorece el ataque de diversos hongos. Los frutos pueden sufrir decoloraciones que impiden su exportación.

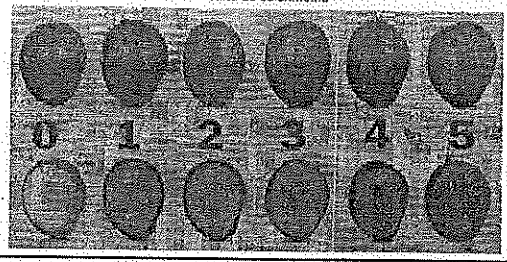
MOSCA DE LA FRUTA: son grandes enemigos del mango, como la mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), extendida en las plantaciones de todo el mundo, y varias especies del género *Anastrapha* en Centroamérica, pues casi todos los países productores de mango son atacados por una o más especies de moscas de la fruta

ENFERMEDADES

CERCOSPORA DEL MANGO: se presenta en las hojas por la pérdida de clorofila y por una exudación un tanto azucarada, debe prevenirse la invasión al primer síntoma, a base de caldos cúpricos en dosis débiles por ser relativamente tóxicos.

OIDIO DEL MANGO: es una de las enfermedades de mayor difusión a nivel mundial. Las flores quedan cubiertas de un polvito blanquecino grisáceo con olor a moho. éstas no se abren y la inflorescencia cae. Las hojas acaban resecándose, según los cultivares los síntomas se manifiestan en el envés, en el haz o en ambas caras de la hoja. Puede producirse el cuarteado de la piel de los frutos, y la caída de los más pequeños

carta de colorimetria



elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

COOPERATIVA MULTIACTIVA DE MERCADOS CAMPESINOS COOPMERCK Somos Campesinos

FICHAS TECNICAS	Linea frutas

Nombre común o vulgar	LULO (naranjilla)
Nombre científico	*Solamun*



FUENTE LOS AUTORES

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	Total
Agua %	92,5
Proteínas %	0,8
Carbohidratos %	5,7
Fibra %	0,3
Grasas %	0,1
Calcio Mg	8
Fósforo Mg	12
Hierro Mg	0,6
Vitamina A	600
Ácido ascórbico Mg	25
Calorías	23
Minerales mg	0,8
Niacina mg	15

fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp

DESCRIPCION

Esta fruta jugosa y ligeramente acida, de color verdoso, rugoso, con muchas semillas en su interior, membrana de sabor acido, agradable y perfumada. La piel degrada y blanca se deja abrir fácilmente, la pupa es carnosa y amarillenta.

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	diferentes tonalidades de verde, hasta naranja en su mejor estado de madurez
	TEXTURA	FIRME AL TACTO

DIMENCIONES DEL PRODUCTO	DIAMETRO	4-6 cm

INDICE DE TOLERANCIA PRODUCIDO POR DAÑOS EN EL PRODUCTO

Aspecto a considerar	*50 Kilo*
Contaminación con productos químicos	0
Tierra y otras impurezas	0
Daños mecánicos	5 (10%)
Daños y defectos fisiológicos	5 (10%)
Daños causados por patógenos	0,5 (1%)
Daños causados por insectos	0,5 (1%)

CARTA DE COLORIMETRIA



FUNTE LOS AUTORES

Manejo y control de las principales plagas del cultivo del lulo.

Nombre común	Agente causal	Manejo y control
Barrenador del cuello de la raíz.	Faustimus apicalis	Control de malezas. Erradicación y quema de plantas atacadas. Control químico.
Acaro de la hoja	Tetranychus cinnabarinus	Químicos basado en azufre
Acaro del cogollo, flores y frutos.	Tarsonemus sp.	Remoción y quema de las partes afectadas. Control químico.
Afidos o Pulgones	Aphis gossypii *Myzus persicae* *Myzus ornato*	Biológico con *Lysiphebus testaceipes; Allograpta obliqua y Baccha clav*

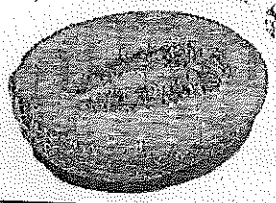
Manejo y control de las principales enfermedades y virosis del cultivo de lulo

Nombre común	Agente causal	Manejo y control
Mancha o gota de la hoja	*Botrytis sp.* *Gloesporium sp.*	Disminuir densidad de plantación. Control químico especifico.
Mancha amarilla	*Cladosporium sp.* *Cephalsphorum sp*	Remoción y quema de las partes enfermas. Control químico.
Mancha negra de los tallos	*Phoma sp.* *Colletotrichum sp.*	Remoción de las plantas afectadas. Control químico.
Gotera	*Phytophthora infestans*	Remoción de frutos y tallos enfermos. Control químico.

elaboradas por Adolfo Rafael Parada hernandez y Jorge Eduardo Montoya Figueredo

FICHAS TECNICAS	Linea fruras

Nombre común o vulgar	MELON
Nombre científico	*Cucumis melo*



FUENTE LOS AUTORES

Composicion nutricional por cada 100 gramos

Elemento o compuesto	
Energia (kcal)	
Agua %	95,9
Proteinas %	0,6
Grasas %	0
Cenizas %	0,5
Carbohidratos%	3
Calcio (mg)	5
Vitamina C (mg)	23
Fosforo (mg)	14
Hierro (mg)	0,2
Vitamina A Equiv. totales (ug)	120
Tiamina (mg)	0,02
Riboflavina(mg)	0,02
Niacina(mg)	0,3

fuente: http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/busca.asp

DESCRIPCION
Fruto esferico con gran contenido de agua y azucares, su parte interior es de coloracion naranja en su estado mas alto de madurez pero se puede ir convinado con tonalidades verdes a medida de se aproxima a la cascara , la cual tiene una coloracion verde intenso brillante y unas fibras exteriores
VARIEDADES
TENDRAL, HONEY DEW, GALIA, CHARENTAIS Y CANTALUPO

CARACTERISTICAS SENSORIALES	COLOR	la corteza puede ser verde, amarilla, anaranjada, blanca, y su pulpa adquiere tonos que van desde el blanco, crema, amarillo, anaranjado hasta el tono verdoso. El interior de su pulpa alberga una cavidad donde se encuentran multitud de semillas de color crema, mezcladas con una masa gelatinosa y viscosa que se elimina fácilmente.
	SABOR	el melón resulta excelente cuando ha alcanzado su madurez, refrescante sabor dulce.
	TAMAÑO YPESO	oscila según la variedad desde los 800
DIMENCIONES DEL PRODUCTO	FORMA	el melón resulta excelente cuando ha alcanzado su madurez, cuando se puede saborear su exquisito y refrescante sabor dulce.

DESCRIPCION DE DAÑOS (MECANICOS, PLAGAS , ENFERMEDADES)

Plagas

-Araña roja (*Tetranychus urticae* (koch) (ACARINA: TETRANYCHIDAE), *T. turkestani* (Ugarov & Nikolski) (ACARINA: TETRANYCHIDAE) y *T. ludeni* (Tacher) (ACARINA: TETRANYCHIDAE))

La primera especie citada es la más común en los cultivos hortícolas protegidos, pero la biología, ecología y daños causados son similares, por lo que se abordan las tres especies de manera conjunta.

Pulgón (*Aphis gossypii* (Sulzer) (HOMOPTERA: APHIDIDAE) y *Myzus persicae* (Glover) (HOMOPTERA: APHIDIDAE))

Son las especies de pulgón más comunes y abundantes en los invernaderos. Presentan polimorfismo, con hembras aladas y ápteras de reproducción vivípara. Las formas ápteras del primero presentan sifones negros en el cuerpo verde o amarillento, mientras que las de *Myzus* son completamente verdes (en ocasiones pardas o rosadas). Forman colonias y se distribuyen en focos que se dispersan, principalmente en primavera y otoño, mediante las hembras aladas.

Enfermedades

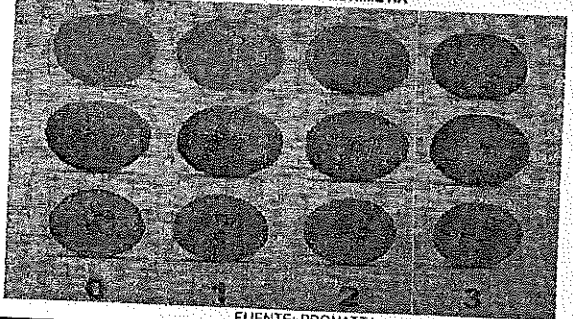
-"Ceniza" u oidio de las cucurbitáceas (*Sphaerotheca fuliginea* (Schelecht) Pollacci. ASCOMYCETES: ERYSIPHALES))

Los síntomas que se observan son manchas pulverulentas de color blanco en la superficie de las hojas (haz y envés) que van cubriendo todo el aparato vegetativo llegando a invadir la hoja entera, también afecta a tallos y pecíolos e incluso frutos en ataques muy fuertes. Las hojas y tallos atacados se vuelven de color amarillento y se secan. Las malas hierbas y otros cultivos de cucurbitáceas, así como restos de cultivos serían las fuentes de inóculo y el viento es el encargado de transportar las esporas y dispersar la enfermedad.

Mildiu (*Pseudoperonospora cubensis* (Berck & Curtis) Rostovisav)

Los síntomas aparecen sólo en hojas como manchas amarillentas de forma angulosa delimitadas por los nervios. En el envés se observa un fieltro gris violáceo que corresponde a los esporangióforos y esporangios del hongo. Posteriormente las manchas se necrosan tomando aspecto apergaminado y llegando a afectar a la hoja entera que se seca, quedando adherida al tallo.

CARTA DE COLORIMETIA



FUENTE: PRONATTA

BOG Positiva
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Secretaría Distrital de Desarrollo Económico
alimenta