CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Bagre Dorado sin cabeza
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado congelado
UNIDAD DE MEDIDAD	kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Bagre Dorado** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es originario del rio magdalena, tiene alrededor de 30 cm de longitud y tienen una forma de cuerpo alargado. El cuerpo de color marrón, tiene aletas dorsal y anal, así como varios pares de barbillas sensoriales, cuerpo desnudo, sin escamas, el macho es tosco, con la cabeza grande y gruesa, en las hembras la cabeza es un poco más chica con cuerpo aplanado, presenta boca grande con labios delgados.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN	
Bagre entero sin cabeza y sin viseras, 20% de glas o de hielo	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Piel de color marrón y carne blanca opaca.
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre del limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías por 100 gramos	280 mg
Grasas totales	13 g
Colesterol	71 mg
Sodio	280 mg
Potasio	340 mg
Carbohidratos totales	8 g
Proteínas	18 g
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado de 4 a 8 kilos, en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 5766 – PRODUCTOS DE LA PESCA. BAGRE REFRIGERADO O CONGELADO. ESPECIFICACIONES Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C.±2 ºC	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado Congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Bagre
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados congelados
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Bagre** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Originario del amazonas o del llano Forma de cuerpo alargado, de color marrón, sin escamas, producto con un proceso de Porcionado en postas en corte transversal
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Postas de Bagre, con espina dorsal, piel y 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Piel de color marrón y carne blanca opaca.
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre del limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías por 100 gramos	280 mg
Grasas totales	13 g
Colesterol	71 mg
Sodio	280 mg
Potasio	340 mg
Carbohidratos totales	8 g
Proteínas	18 g
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto porcionado de 150 gramos, empacada en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. . Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia NTC 5766 – PRODUCTOS DE LA PESCA. BAGRE REFRIGERADO O CONGELADO. ESPECIFICACIONES NTC 143 –PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social Resolución 2906 del 2007 Ministerio de Protección Social Resolución 670 de 2007 Ministerio de la Protección Social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C.±2 ºC	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado Congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Bagre Dorado de Rio porcionado de 300 g
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Bagre Dorado de rio porcionado de 300 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es originario del Brasil, forma de cuerpo alargado, de color marrón, sin escamas, producto con un proceso de Porcionado en postas en corte transversal
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN	
Postas de Bagre dorado de rio porcionado de 300 g	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Piel de color marrón y carne blanca opaca.
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre del limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES
Producto porcionado en postas de 300 g empacado por kilo, en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.
REFERENCIA NORMATIVA
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 5766 – PRODUCTOS DE LA PESCA. BAGRE REFRIGERADO O CONGELADO. ESPECIFICACIONES Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
12 meses en congelación a -18 °C.$^{+}_{-}$2 ºC
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
Dirigido al público en general, consumase cocido
USO PREVISTO Y NO PREVISTO
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121500	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro filete de basa
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilos
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de basa** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pescado basa, también conocido como panga Cultivado en el río Mekong de Vietnam, pertenecen a la familia Pangasiidae de los bagres, los filetes son de tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, quedando libres de espinas, escamas, piel y huesos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Carne de basa, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Carne blanca
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Limpios, libres de materiales extraños, piel, huesos y espinas
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version	
Calorías X 100 g	92
Grasas totales	4 g
Colesterol	50 mg
Sodio	50 g
Proteína	14 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de basa empacado en bolsa grado alimentario o de acuerdo a las especificaciones del cliente, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote, Fecha de vencimiento, y la leyenda de manténgase congelado/refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

20 meses en congelación a -18 °C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de pescados y mariscos			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Cachama
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
ITEM	**DESCRIPCION**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CACHAMA** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cachama *Colossama macropomum*, pertenece a la subfamilia Serrasalminae, la cual incluye peces caracoideos ampliamente conocidos en América del Sur, siendo abundante en las cuencas de los ríos Amazonas, Paraná-Paraguay y Orinoco. Esta especie tiene un cuerpo alto romboidal y presenta un crecimiento rápido, alcanzando aproximadamente 1 kg.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Carne de cachama, 20 % de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Presenta el cuerpo con la región ventral y ventro lateral oscura o negra y la región dorsal cobriza o plomizo uniforme en adultos y juveniles grandes
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Tejido magro. Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,1mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) Y RESOLUCION 779 DE 2008	

NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA RESOLUCION 719 DE 2015 (marzo 11)	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015 (ICBF)**	
Calorías	120 g
Grasas totales	7 g
Colesterol	39 mg
Sodio	39 mg
Potasio	259 mg
Proteínas	19 mg
Vitaminas	A: 7%, Calcio 6%, Hierro: 1%

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario en presentaciones de acuerdo con las especificaciones del cliente, posteriormente es embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud
NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

SOLUCIONES dased	**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**	**FT-SD-06**
	FICHA TÉCNICA	**Versión: 1** **Emisión: 5-Nov-2019**
	FILETE DE ATUN	**Página: 1 de 2**

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de filete de atún de 220 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado congelado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Atún ahumado de 220 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El atún es un pez muy poco graso (solo 6,2 g. / 100 g.) y que posee ácidos omega3, es un producto ligero, fresco y que se usa en numerosas recetas de cocina actual, además es muy interesante para la elaboración de ensaladas.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN	
Atún en filete sin espinas y sin piel.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Rosado fuerte o rojo pálido oscuro
Olor	Característico de la especie, pescado fresco
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre de limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	200 mg/Kg
Histaminas	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe Aseguramiento de Calidad	Gerente de Operaciones	Gerente General

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version 1.0 -	
Proteínas	35.6 g
Hidratos de carbono	1.3 g
Grasa	1.1 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

El producto se empaca en bolsa plástica en presentaciones de 220 gramos, posteriormente es embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Pescado congelado

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	DESCRIPCION
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro filete de corvina
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado congelado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de corvina** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bajo el nombre común *corvina* de la familia Sciaenidae, dentro del orden Perciformes. Trozo de pescado sin visceras, sin la espina dorsal, sin piel, sin cabeza y sin cola.

INGREDIENTES O COMPOSICIÓN
Filete de corvina libre de espinas, de piel y de escamas, 20% de glas o de agua

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Carne blanca, con pigmentaciones rojizas
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Filetes limpios, libres de materiales extraños, piel, huesos y espinas

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO CON EL RIESGO EN SALUD PUBLICA RESOLUCION 719 DE 2015 (marzo 11)	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías X 4 Oz	133
Grasas totales	6 g
Colesterol	53 mg
Sodio	482 mg
Potasio	323 mg
Proteínas	27 g
Calcio	20%

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de corvina de 250 g, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo con lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe Aseguramiento de Calidad	Gerente de Operaciones	Gerente General

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121500	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro filete de Mero
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Mero** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pez marino de unos 140 cm de longitud, color pardo rojizo con manchas claras, cuerpo ovalado y algo rechoncho, hocico ancho, boca amplia con la mandíbula inferior prominente, aletas espinosas y tres aguijones en el borde de cada opérculo.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Mero en filete sin piel, sin espina dorsal y lateral, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Blanco con tonalidades rosadas
Olor	Característica de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Proteína	11.93 g
Grasa total	1.80 g
Colesterol	67 mg
Minerales	Calcio, hierro, yodo, magnesio, zinc, selenio, sodio, potasio, fosforo
Vitaminas	B1,B2;B6,B12, Ac, A, D
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Filete de mero, empacado en bolsa plástica grado alimentario en presentaciones de acuerdo a las especificaciones del cliente, posteriormente es embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados van el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.	
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura pescado entero, medallones y trozos refrigerados o congelados	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses a -18 °C ⁺ 2°C	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de filete de pargo rojo
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Pargo rojo por 250 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un pez de arrecife encontrado en las costas de los océanos Atlántico y Pacífico en América, Su coloración es roja ligeramente rosa, con una pigmentación intensa en el dorso. Los peces más jóvenes tienen puntos oscuros en sus costados, pero desaparecen con la edad. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza, de tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de pargo rojo libre de espinas y huesos, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Blanco o rosado pálido
Olor	Característica de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías x 100 g	113
Grasas totales	1 g
Proteínas	19 g
Vitamina	A

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de pescado de 250 g, empacado en bolsa plástica grado alimentario en presentaciones de acuerdo a las especificaciones del cliente, posteriormente es embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses a -18 °C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de filete de pargo rojo
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Pargo rojo por 250 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un pez de arrecife encontrado en las costas de los océanos Atlántico y Pacífico en América, Su coloración es roja ligeramente rosa, con una pigmentación intensa en el dorso. Los peces más jóvenes tienen puntos oscuros en sus costados, pero desaparecen con la edad. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza, de tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de pargo rojo libre de espinas y huesos, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Blanco o rosado pálido
Olor	Característica de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías x 100 g	113
Grasas totales	1 g
Proteínas	19 g
Vitamina	A

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de pescado de 250 g, empacado en bolsa plástica grado alimentario en presentaciones de acuerdo a las especificaciones del cliente, posteriormente es embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses a -18 °C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121500	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro Filete de robalo importado de 250 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Robalo de 250 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Conocido como “lubina”, es un animal voraz que se alimenta de peces, cangrejos, camarones, calamares, chipirones y pulpos. El cuerpo del róbalo es estilizado, con una cabeza relativamente puntuda. Frecuenta aguas oxigenadas como las cercanas a las playas turísticas y se identifica por dos líneas oscuras que atraviesan su cuerpo. Resiste aguas con niveles de salinidad inferiores al agua marina, razón por la cual es muy frecuente encontrarlo aguas arriba de la desembocadura de algunos ríos en el mar. Es un animal capaz de resistir aguas frías hasta -2°C y calientes hasta 32°C, y la mejor época para su pesca es en las temporadas frías. Puede crecer hasta los 90 cm de longitud, pero normalmente se le comercializa entre los 40-70 cm. La carne del róbalo es firme, blanca y exquisita; es muy magra y por lo tanto, la contribución de grasa es muy baja.

INGREDIENTES O COMPOSICIÓN
Carne de robalo importado, 20% glas o de agua

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Característico de la especie
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Filetes limpios, libres de materiales extraños, piel, huesos y espinas

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos	8,0 pg/g

PCB similares a las dioxinas	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Filetes de robalo en presentación de 250g, o de acuerdo con las especificaciones del cliente, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.	
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO CON EL RIESGO EN SALUD PUBLICA RESOLUCION 719 DE 2015 (marzo 11)	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías X 100 g	86
Grasas totales	1 g
Potasio	225 mg
Proteínas	18 g
REFERENCIA NORMATIVA	
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica de Colombia RESOLUCION 2504 DEL 2004 Ministerio de Transporte RESOLUCIÓN 670 de 2007 Ministerio de la Protección Social DECRETO 561 de 1984 de Ministerio de Salud RESOLUCION 776 de 2008 de Ministerio de Salud RESOLUCION 4287 DEL 2007 Ministerio de Salud RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 776 DE 2008 Ministerio de la protección social RESOLUCION 122 DE 2012 Ministerio de protección social RESOLUCIÓN 5213 DE 1992 Ministerio de Salud RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 730 DE 1998 Ministerio de salud RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura pescado entero, medallones y trozos refrigerados o congelados	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
24 meses a -18 °C. ⁺ 2°C	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR		
Segmento	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Filete de salmón ahumado
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de salmón ahumado** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Salmon Importado de Chile. Filete de salmón porcionado y congelado de forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, y huesos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filete de salmón con piel, sin espinas, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Tabla Roche (Clasificación del salmón según su pigmentación.) N°29
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	191 kcal
Grasa	12.10 g
Colesterol	48.10mg
Sodio	59 mg
Proteína	20.62 g
Vitaminas	A, B12, B3, calcio, hierro
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Filete de Salmon de 2\3 lbs triming D, empacado al vacío en bolsa grado alimentario calibre 70, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS) Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de salud y protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses a -18 °C. ⁺ 2°C	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

SOLUCIONES dased	**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**	**FT-SD-12**
	FICHA TÉCNICA	**Versión: 1** **Emisión: 5-Nov-2019**
	FILETE DE SALMÓN CONGELADO	**Página: 1 de 2**

CLASIFICADOR		
Segmento	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Filete de salmón congelado
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de salmón congelado** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Salmon Importado de Chile. Filete de salmón porcionado y congelado de forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, y huesos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filete de salmón con piel, sin espinas, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Tabla Roche (Clasificación del salmón según su pigmentación.) N°29
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Jefe de inocuidad y Calidad	Gerente de operaciones	Gerente HSQ

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	191 kcal
Grasa	12.10 g
Colesterol	48.10mg
Sodio	59 mg
Proteína	20.62 g
Vitaminas	A, B12, B3, calcio, hierro

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de Salmon de 2\3 lbs triming D, empacado al vacío en bolsa grado alimentario calibre 70, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de salud y protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses a -18 °C. ⁺ 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

SOLUCIONES dased	**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**	**FT-SD-13**
	FICHA TÉCNICA	**Versión: 1** **Emisión: 5-Nov-2019**
	FILETE DE SALMÓN FRESCO	**Página: 1 de 2**

CLASIFICADOR		
Segmento	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Filete de salmón fresco
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de salmón fresco** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Salmon Importado de Chile. Filete de salmón porcionado y congelado de forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, y huesos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filete de salmón con piel, sin espinas, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Tabla Roche (Clasificación del salmón según su pigmentación.) N°29
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe de inocuidad y Calidad	Gerente de operaciones	Gerente HSQ

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	191 kcal
Grasa	12.10 g
Colesterol	48.10mg
Sodio	59 mg
Proteína	20.62 g
Vitaminas	A, B12, B3, calcio, hierro

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de pescado de 1.000 a 1.500 gramos empacado al vacío en bolsa grado alimentario calibre 70, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de salud y protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 días en refrigeración de 0°C a 4°C ⁺ 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR		
Segmento	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Filete de salmón de 250 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de salmón de 250 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Salmon Importado de Chile. Filete con piel, sin membrana peritoneo, congelado IQF, congelado IQF porcionado de forma no regular de 250 g
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filete de salmón con piel, sin membrana peritoneo, 20% de glas o de agua.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Tabla Roche (Clasificación del salmón según su pigmentación.) N°29
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	191 kcal
Grasa	12.10 g
Colesterol	48.10mg
Sodio	59 mg
Proteína	20.62 g
Vitaminas	A, B12, B3, calcio, hierro

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filete de salmón porcionado de 250 g, empacado a granel en bolsa grado alimentario, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de salud y protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses a -18 °C. ⁺ 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de filete de Sierra por 250 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Sierra por 250 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional. Es un producto de mar. Es una especie epipelágica nerítica y bentónica (plataforma continental), forma cardúmenes y desova cerca de la costa, posee una aleta dorsal. Se le encuentra desde los 9 m hasta los 45 m de profundidad, no posee escamas en su estructura ósea.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filete de Sierra limpio sin espinas, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Piel gris azulada con tonalidades negras, de carne blanca
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre del limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo

Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Proteína	19,8 g
Grasa	11,2 g
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Filete de Sierra por 250 g, empacada en bolsa plástica grado alimentario, el cual es posteriormente embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud. RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social RESOLUCIÓN 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. NTC 1443– PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C ⁺ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro filete de tilapia 280 a 320 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Filete de Tilapia 280 a 320 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es de origen nacional de Tolima, conocida como tilapia o Mojarra, es un pez que taxonómicamente no responde a un solo nombre científico. Es un híbrido del cruce de cuatro especies de Tilapia: tres de ellas de origen africano y una cuarta israelí. Son peces con hábitos territoriales, agresivos en su territorio el cual defiende frente a cualquier otro pez, aunque en cuerpos de aguas grandes, típicos de cultivos comerciales, esa agresividad disminuye y se limita al entorno de su territorio.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Carne de tilapia sin piel, sin espinas, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Carne color blanco marfil
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Filetes limpios, libres de materiales extraños, piel, huesos y espinas
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,10mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	**10 – 400**
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	**100 – 1000**
Detección de V. Cholerae/25g	**Negativo**
Detección Salmonella spp./25g	**Negativo**
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	96 kcal
Proteína	20,08 g
Grasa	1,7 g
Colesterol	50 mg
Sodio	52 mg
Potasio	302 mg

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Filetes de mojarra en presentaciones de 280 a 320 g o de acuerdo con lo exigido por el cliente, se empaca en bolsa grado alimentario, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
NTC5443 – PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA ACUICULTURA. BUENAS PRACTICAS DE PROCESO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES CACHAMA, MOJARRA -TILAPIA Y TRUCHA

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C, ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de hueso de bagre de rio
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado congelado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Hueso de bagre de rio** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es la parte ósea del esqueleto del animal, es el subproducto obtenido al realizar el deshuese o al separar la parte muscular y tejidos blandos (carne) del tejido o parte ósea de pescado de mar.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Hueso de pescado limpio, fresco, apariencia firme, libre de parásitos y olores anormales, 20 % glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Característico de la especie.
Olor	Fresco a pescado
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías por 100 gramos	280 mg
Grasas totales	13 g
Colesterol	71 mg
Sodio	280 mg
Potasio	340 mg
Carbohidratos totales	8 g
Proteínas	18 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida 1.000 gramos o de acuerdo con lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 1443 PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social
Resolución 676 del 207 Ministerio de protección social.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Pescado congelado

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de lomitos de merluza apanados
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Lomitos de merluza apanados** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Filete de merluza triturado sin piel y sin espinas mezclado con sal y harina, prensado en bloques congelado y cortado en cuadros
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Harina de trigo, huevo, miga de pan, sal y pimienta, carne de merluza.	
Color	Naranja pálido o rojo-rosa
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre de limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,10mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Cuadros de merluza por 6 unidades, empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida kilo o de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 1443 PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS) Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses congelado a -18°C + 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de lomitos de salmón
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Lomitos de Salmon** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Salmon triturado sin piel y sin espinas mezclado con sal y harina, prensado en bloques congelado y cortado en cuadros
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de salmón con sal y harina	
Color	Naranja pálido o rojo-rosa
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre de limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,10mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	

RIESGO	*Alto

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Cuadros de salmón por 500 g empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida kilo o de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 1443 PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses congelado a -18°C + 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de mojarra roja 200 a 220 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
ITEM	**DESCRIPCION**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Mojarra Roja por 200 a 220 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pescado entero de origen nacional. La mojarra o tilapia es de cultivo intensivo en estanque y en jaulas flotantes en lagunas. Su carne es blanca firme y muy suave.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Mojarra, sin agallas, sin escamas y eviscerada, 20% de glas o agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Roja en su piel y la carne es de color blanco
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Tejido magro. Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,1mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	92 kcal
Proteína	16,97 g
Grasa	2,23 g
Colesterol	46 mg
Sodio	39 mg
Potasio	275 mg

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Mojarra roja entera de 200 a 220 g, empacada individualmente, en bolsa plástica grado alimentario embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. . Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
RESOLUCIÓN 2906 del 2007 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social
RESOLUCIÓN 670 de 2007 Ministerio de la Protección Social
NTC 5443 – PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA ACUICULTURA. BUENAS PRACTICAS DE PROCESO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES CACHAMA, MOJARRA -TILAPIA Y TRUCHA Resolución 776 de
2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de
la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005
de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de
Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social
Decreto 561 del 1984 Ministerio de Salud
Resolución 676 del 2007 Ministerio Protección Social.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. $\pm$ 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de mojarra roja de 400 a 500 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Gramos
ITEM	**DESCRIPCION**
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Mojarra Roja de 400 a 500 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pescado entero de origen nacional. La mojarra o tilapia es de cultivo intensivo en estanque y en jaulas flotantes en lagunas. Su carne es blanca firme y muy suave.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Mojarra, sin agallas, sin escamas y eviscerada, 20% de glas o agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Roja en su piel y la carne es de color blanco
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Tejido magro. Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,1mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 o RESOLUCION 779 DE 2008	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	92 kcal
Proteína	16,97 g
Grasa	2,23 g
Colesterol	46 mg
Sodio	39 mg
Potasio	275 mg

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Mojarra roja entera de 400 a 500 g, empacada individualmente, en bolsa plástica por 10 unidades, material grado alimentario embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. . Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
RESOLUCIÓN 2906 del 2007 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social
RESOLUCIÓN 670 de 2007 Ministerio de la Protección Social
NTC 5443 – PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA ACUICULTURA. BUENAS PRACTICAS DE PROCESO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES CACHAMA, MOJARRA -TILAPIA Y TRUCHA
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social
Decreto 561 del 1984 Ministerio de Salud
Resolución 676 del 2007 Ministerio Protección Social.

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. ± 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

SOLUCIONES dased	**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**	**FT-SD-22**
	FICHA TÉCNICA	**Versión: 1** **Emisión: 5-Nov-2019**
	PARGO ROJO	**Página: 1 de 2**

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de Pescado congelado			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de pargo rojo Entero de 500 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Pargo rojo entero de 500g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un pez de arrecife encontrado en las costas de los océanos Atlántico y Pacífico en América, Su coloración es roja ligeramente rosa, con una pigmentación intensa en el dorso. Los peces más jóvenes tienen puntos oscuros en sus costados, pero desaparecen con la edad.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de pargo rojo, eviscerado, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	roja ligeramente rosa, con una pigmentación intensa en el dorso, los peces más jóvenes tienen puntos oscuros en sus costados, pero desaparecen con la edad, carne blanca
Olor	Característica de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto
Peso	480 a 520 g
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe de inocuidad y Calidad	Gerente de operaciones	Gerente HSQ

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteína	1,34 g
Grasa total	1.34
Colesterol	37 mg
Potasio	41.7 mg
Fósforo	198 mg
Sodio	64 mg
vitaminas	A, B9, B12

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Pargo rojo entero eviscerado, empacado al vacío en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de 300g o de acuerdo con lo exigido por a las especificaciones del cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución
5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
NTC 1443 – PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18°C $^{+}$ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro pescado seco
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Pescado seco** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El pescado se le extraen las vísceras, posteriormente es abierto y se le extrae la espina dorsal, luego al filete se le hacen varios cortes para que penetre el cloruro de sodio, el salado se usa para mejorar la conservación. Las especies que comúnmente son usadas para elaborar pescado seco son: bagre rayado, la capaceta, el dorado, el plateado, el pintadillo y el pirarucú lo más comercializados.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Variada de pescados, sin espinas, con piel y cabeza, salmuera con 35 % de cloruro de sodio	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Debe variar de blanco a amarillo
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Semidura
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Humedad	36.92%
Proteina	33.62%
Grasa	3.60%
Ceniza	25.36%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	

NPM de Coliformes Fecales /g	**10 – 400**
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	**100 – 1000**
Detección de V. Cholerae/25g	**Negativo**
Detección Salmonella spp./25g	**Negativo**
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	96 kcal
Proteína	20,08 g
Grasa	1,7 g
Colesterol	50 mg
Cloruro de sodio	6 mm
Potasio	302 mg
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Filetes de pescado seco, se empaca en bolsa grado alimentario, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. NTC1418 – PRODUCTOS DE LA PESCA MARITIMA. PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO.	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
5 meses en temperatura ambiente a 8 °C $^{+}$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener libre de humedad. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Trucha Entera de 500 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	KILO
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Trucha Entera eviscerada por 500g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional de Boyacá y Medellín, de la familia de los salmónidos. Oncorhynchus mykiss, la **trucha** arcoíris; es un pez eurihalino (de agua dulce). Salvelinus fontinalis, la **trucha** fontinalis o **trucha** de arroyo.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Trucha entera eviscerada, con cabeza y con cola, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja
Olor	Suave a pescado
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica, libre del limo bacteriano.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 y Resolución 776 de 2008	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 y Resolución 776 de 2008	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400

Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Proteínas	15 g
Calorías	90 kcal
Hidratos de carbono	0.1 g
Vitaminas	A, B1, B2, B3
Minerales	Fósforo 250 mg, Magnesio 29 mg, potasio 250 mg, Zinc 0,8 mg

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Trucha entera eviscerada por 5000 g, empacado en bolsa calibre 70 micras grado alimentario y posteriormente embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
RESOLUCIÓN 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
DECRETO 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
DECRETO 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 5443 – PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA ACUICULTURA. BUENAS PRACTICAS DE PROCESO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES CACHAMA, MOJARRA -TILAPIA Y TRUCHA
RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
RESOLUCIÓN 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C + 2ºC

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Pescado congelado	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Trucha Arcoíris Deshuesada X 450 a 500 g
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	KILO
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Trucha Arcoíris Deshuesada** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional de Boyacá y Medellín, de la familia de los salmónidos. Oncorhynchus mykiss, la **trucha** arcoíris; es un pez eurihalino (de agua dulce). Salvelinus fontinalis, la **trucha** fontinalis o **trucha** de arroyo.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Trucha deshuesada eviscerada, con cabeza y con cola, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja
Olor	Suave a pescado
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástica, libre del limo bacteriano.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	

NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Proteínas	15 g
Calorías	90 kcal
Hidratos de carbono	0.1 g
Vitaminas	A, B1, B2, B3
Minerales	Fósforo 250 mg, Magnesio 29 mg, potasio 250 mg, Zinc 0,8 mg

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto por 450 a 500 g, empacado al vacío, empacado en bolsa calibre 70 micras grado alimentario y posteriormente embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 5443 – PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA ACUICULTURA. BUENAS PRACTICAS DE PROCESO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS ESPECIES CACHAMA, MOJARRA -TILAPIA Y TRUCHA
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C ⁺ 2ºC

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501215	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Pescados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Sierra entera
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Sierra entera** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional. Es un producto de mar. Es una especie epipelágica nerítica y bentónica (plataforma continental), forma cardúmenes y desova cerca de la costa, posee una aleta dorsal. Se le encuentra desde los 9 m hasta los 45 m de profundidad, no posee escamas en su estructura ósea.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Sierra entera eviscerada, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Piel gris azulada con tonalidades negras, de carne blanca
Olor	Característico de la especie
Sabor	Suave característico de la especie
Textura	Firme y elástica al tacto, libre del limo bacteriano
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	

RESOLUCION 719 DE 2015 (marzo 11)	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Proteína	19,8 g
Grasa	11,2 g
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Sierra entera empacada en bolsa plástica grado alimentario, unidad de medida de 700g c/u, el cual es posteriormente embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud. RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social RESOLUCIÓN 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. NTC 1443– PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. PESCADO ENTERO, MEDALLONES, FILETES Y TROZOS (REFRIGERADOS O CONGELADOS)	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C $^{+}$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de pescados y mariscos			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			
ITEM		**DESCRIPCION**	
1		Suministro de pescados y mariscos	

DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de almejas criolla
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Almeja criolla** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional, es un bivalvo que vive normalmente enterrada en la arena poco pedregosa de la zona intermareal. Se caracteriza por tener el cuerpo blando aprisionado entre las dos piezas rígidas de la concha. Carente de cabeza. Se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Almeja en concha, 20 % de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Gris oscuro - negro.
Olor	Suave a pescado
Sabor	Característico de la especie, ligeramente salado
Textura	Firme, corrugada y compacta
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	1,5mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	1,50mg/Kg
Dioxinas + furanos **PCB similares a las dioxinas**	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado X 1.000 gramos en bolsas plásticas embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.	
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteínas	15,40 g
carbohidratos	1,50 g
grasa	1 g
azúcar por cada 100 gramos	1,50 g
Calorías por cada 100 gramos	76,60
vitaminas	A, B3, B9 y E, hierro y potasio.
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Socia DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social NTC5850 – “MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS. ESPECIFICACIONES” RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio de protección Social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Posee una vida útil de 12 meses en congelación a -18 °C $\pm$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de pescados y mariscos			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			
ITEM		**DESCRIPCION**	
1		Suministro de pescados y mariscos	
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO		Suministro de almeja en concha	
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O		Pescados y mariscos	
UNIDAD DE MEDIDAD		Kilo	
NOMBRE DEL PRODUCTO		**Almeja en concha** 	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		De origen nacional, es un bilbao que vive normalmente enterrada en la arena poco pedregosa de la zona intermareal. Se caracteriza por tener el cuerpo blando aprisionado entre las dos piezas rígidas de la concha. Carente de cabeza. Se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha.	
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Almeja en concha, 20 % de glas o de agua			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO			
Color		Gris oscuro - negro.	
Olor		Suave a pescado	
Sabor		Característico de la especie, ligeramente salado	
Textura		Firme, corrugada y compacta	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007			
Bases Volátiles Totales (mg/100g)		70 mg/100g	
Plomo		1,5mg/Kg	
Cadmio		1,00mg/Kg	
Mercurio		1,50mg/Kg	
Dioxinas + furanos **PCB similares a las dioxinas**		8,0 pg/g	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007			
NPM de Coliformes Fecales /g		10 – 400	
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)		100 – 1000	
Detección de V. Cholerae/25g		Negativo	
Detección Salmonella spp./25g		Negativo	
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA			
Riesgo		*Alto	

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado X 1.000g en bolsas plásticas embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.	
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteínas	15,40 g
carbohidratos	1,50 g
grasa	1 g
azúcar por cada 100 gramos	1,50 g
Calorías por cada 100 gramos	76,60
vitaminas	A, B3, B9 y E, hierro y potasio.
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Socia Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. NTC5850 – “MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS. ESPECIFICACIONES”	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Posee una vida útil de 12 meses en congelación a -18 °C $\pm$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Mariscos congelados	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de anillos de calamar
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Anillos de Calamar** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los anillos se obtienen de los tubos del calamar, de tamaño considerable, de ahí que se le conozca con el nombre de calamar gigante. Se clasifica dentro de los cefalópodos, al igual que ocurre con la sepia o el pulpo. Tiene un diámetro interno de 2-4cm o 4-6cm ancho: 1-1.2cm, limpios, tiernizados y blancos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de calamar, 20% de agua o de glas	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Tonos blancos a beige
Olor	A marisco suave
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Proteína	17,90 g
Grasa total	1.40 g
Colesterol	48 mg
Vitaminas	A, B1, B2, B6, B12, D,
Energía	89,80 K cal

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

El producto se empaca X 1.000g en bolsa plástica grado alimentario. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud. RESOLUCION 5109 del Ministerio de la Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica de Colombia RESOLUCION 2504 DEL 2004 Ministerio de Transporte RESOLUCION 4287 DEL 2007 Ministerio de Salud
RESOLUCIÓN 776 DE 2008 Ministerio de la protección social
RESOLUCION 122 DE 2012 Ministerio de protección social
RESOLUCIÓN 5213 DE 1992 Ministerio de Salud
RESOLUCION 730 DE 1998 Ministerio de salud
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social
NTC5030 – PRODUCTOS DE LA PESCA. CALAMARES CONGELADOS

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

18 meses en congelación a -18 °C ⁺ 2 °C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido .

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

SOLUCIONES dased	**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**	**FT-SD-30**
	FICHA TÉCNICA	**Versión: 1** **Emisión: 5-Nov-2019**
	CALAMAR BLANCO POTA	**Página: 1 de 2**

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Mariscos frescos	Mariscos congelados
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de Mariscos congelados			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de calamar blanco Pota
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Mariscos frescos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Calamar Blanco pota** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Calamar blanco, pota o sábana. Se importa de Perú y Chile. La pota es un molusco de gran tamaño, de ahí que se le conozca con el nombre de calamar gigante. Es un molusco que carece de concha, lo que hace que se clasifiquen dentro de los cefalópodos, al igual que ocurre con la sepia, el calamar o el pulpo. No tiene espinas,
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de calamar libre de piel	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Blanco rosado con algunas manchas marrones o púrpura.
Olor	A marisco suave, característico
Sabor	Característico de la especie
Textura	Suave y delicada
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCIÓN 670 DE 2007	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe de inocuidad y Calidad	Gerente de operaciones	Gerente HSQ

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCIÓN 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Energía	81 kcal
Hidratos de carbono	1,50 g
Proteína	15,40 g
Grasas totales	1,70 g
Minerales	Hierro, magnesio, manganeso, zinc, fósforo.
Vitaminas	A, B1, B2, B3, B6, B9, E.

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

El producto se empaca en bolsa plástica en presentación de 2.000g. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 670 DE 2007del Ministerio de la Protección Social.
DECRETO 3075 DE 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
DECRETO 60 DE 2002 del Ministerio de Salud
NTC 5030 – PRODUCTOS DE LA PESCA. CALAMARES CONGELADOS
DECRETO 561 de 1984 de Ministerio de Salud
RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
RESOLUCIÓN 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

15 meses en congelación a -18 °C $^{+}$ 2

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido .

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Calamar blanco entubo
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Calamar blanco en tubo** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto importado de Perú El calamar es un cefalópodo que posee una cabeza grande, y un cuerpo en forma de vaina. Su cuerpo (fortalecido por un esqueleto interno cartilaginoso) es esférico con dos aletas laterales. En torno a la boca hay ocho tentáculos con ventosas y dos contráctiles con el extremo ensanchado y aplanado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de calamar en tubo, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Blanco
Olor	A marisco suave
Sabor	Característico de la especie
Textura	Fuerte
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Energía	81 kcal
Hidratos de carbono	1,50 g
Proteína	15,40 g
Grasas totales	1,70 g
Minerales	Hierro, magnesio, manganeso, zinc, fósforo.
Vitaminas	A, B1, B2, B3, B6, B9, E.

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

El producto se empaca en bolsa plástica, unidad de medida 1.000g o de acuerdo a lo especificado por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
NTC5030 – PRODUCTOS DE LA PESCA. CALAMARES CONGELADOS

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C $^{+}$ 2 °C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido .

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de camarón crudo 41-50
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Camarón crudo 41-50** 
DESCRIPCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	De origen importado de ecuador, estos crustáceos pertenecen a la clase *Malacostraca*, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con o sin cola eviscerados sometidos a congelación.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de camarón, 20% de glass o de agua	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Gris
Olor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástico al tacto
Medidas de cada unidad de camarón	Peso: entre 8 y 10 gramos, Longitud: entre 2 y 3cm

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 de 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)

PARAMETROS	**N**	**m**	**M**	**C**
NPM de Coliformes Fecales /g	5	10	400	2
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	5	100	1000	2
Detección de V. Cholerae/25g	5	Negativo	-	0
Detección Salmonella spp./25g	5	Negativo	-	0

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto

INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Potasio	330 mg
Proteína	16.60 mg
Agua	80.30 g
Calcio	79 mg
Colesterol	195 mg
Vitaminas	B2, B6, B12

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Ley 9 de 1979 del Congreso de Colombia.
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a una temperatura de -18 °C. $^{+}$ 2ºC

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase con cocción.

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Puede contener trazas de sulfitos

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Manténgase congelado a -18°C. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121600	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de camarón crudo 51-60 P&D
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Camarón crudo 51-60 P&D** 
DESCRIPCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	Crustáceos de la clase *Malacostraca* a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de camarón, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Gris
Olor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)

PARAMETROS	**N**	**m**	**M**	**C**
NPM de Coliformes Fecales /g	5	10	400	2
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	5	100	1000	2
Detección de V. Cholerae/25g	5	Negativo	-	0
Detección Salmonella spp./25g	5	Negativo	-	0

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9,B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa grado alimentario, posteriormente es embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Ley 9 de 1979 del Congreso de Colombia.
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C.± 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase directamente concocción. En distintas preparaciones, salteado, cocido, a la plancha o gratinado, cocido, en ceviche o coctel.

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Puede contener trazas de sulfitos

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Manténgase congelado a -18°C. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121600	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de camarón tigre precocido
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Camarón tigre precocido 51-60 P&D** 
DESCRIPCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	Crustáceos de la clase *Malacostraca* a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a una temperatura de 90°C X 5 minutos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de camarón, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Rosado
Olor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)

PARAMETROS	N	m	M	C
NPM de Coliformes Fecales /g	5	10	400	2
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	5	100	1000	2
Detección de V. Cholerae/25g	5	Negativo	-	0
Detección Salmonella spp./25g	5	Negativo	-	0

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA

RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9,B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado en bolsa grado alimentario, unidad de medida de 51/60 unidades por libra, posteriormente es embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guión y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica de Colombia RESOLUCION 2504 DEL 2004 Ministerio de Transporte RESOLUCION 4287 DEL 2007 Ministerio de Salud RESOLUCIÓN 776 DE 2008 Ministerio de la protección social RESOLUCION 122 DE 2012 Ministerio de protección social RESOLUCIÓN 5213 DE 1992 Ministerio de Salud RESOLUCION 730 DE 1998 Ministerio de salud RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C.± 2°C	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase directamente concocción. En distintas preparaciones, salteado, cocido, a la plancha o gratinado, cocido, en ceviche o coctel.	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
Puede contener trazas de sulfitos	
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	
Manténgase congelado a -18°C. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121600	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de camarón Titi Crudo
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Camarón Titi Crudo** 
DESCRIPCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	De origen nacional o importado de Ecuador. Producto de mar o de agua dulce, es un pequeño crustáceo decápodo, aproximadamente de 2 cm – 1 cm de longitud, la carne cambia de color al someterse a cocción de gris a naranja claro, Su presentación es pelado y congelado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de camarón, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Gris
Olor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)

PARAMETROS	**N**	**m**	**M**	**C**
NPM de Coliformes Fecales /g	5	10	400	2
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	5	100	1000	2

Detección de V. Cholerae/25g	5	Negativo	-	0
Detección Salmonella spp./25g	5	Negativo	-	0

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9, B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa grado alimentario, unidad de medida de 1.000g, posteriormente es embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Ley 9 de 1979 del Congreso de Colombia.
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C.± 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase directamente concocción. En distintas preparaciones, salteado, cocido, a la plancha o gratinado, cocido, en ceviche o coctel.

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Puede contener trazas de sulfitos

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Manténgase congelado a -18°C. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121600	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de camarón Titi precocido
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Camarón Titi Precocido** 
DESCRIPCIÓN, IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	De origen nacional o importado de Ecuador. Producto de mar o de agua dulce, es un pequeño crustáceo decápodo, Su pulpa cambia de color al someterse a cocción de gris a naranja claro, aproximadamente de 2 cm – 1 cm de longitud, su pulpa cambia de color al someterse a cocción de gris a naranja claro, Su presentación es pelado, desvenado, precocido y congelado individualmente (IQF)
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de camarón, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Gris
Olor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)

PARAMETROS	N	m	M	C
NPM de Coliformes Fecales /g	5	10	400	2
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	5	100	1000	2

Detección de V. Cholerae/25g	5	Negativo	-	0
Detección Salmonella spp./25g	5	Negativo	-	0

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9,B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa grado alimentario, unidad de medida de 1.000g, posteriormente es embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guión y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Ley 9 de 1979 del Congreso de Colombia.
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C.± 2°C

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase directamente concocción. En distintas preparaciones, salteado, cocido, a la plancha o gratinado, cocido, en ceviche o coctel.

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Puede contener trazas de sulfitos

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN

Manténgase congelado a -18°C. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de caracol rojo
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Marisco fresco
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Caracol rojo** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de procedencia ecuatoriana. Son animales invertebrados marinos que se clasifican en función de sus características morfológicas, de cuerpo blando, univalvo o gasterópodo. Es el más conocido y popular de los caracoles marinos. Se consume como aperitivo.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN	
Carne de caracol, 20 % de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Gama amarilla y tonalidades rojas en un extremo
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme y elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías X 100 g	91 g
Grasas totales	1 g
Saturadas	0
Colesterol	200 mg
Potasio	212 mg
Proteínas	18 mg
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado en bolsa plástica y embalado en canastillas plásticas, unidad de medida kilo o de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 5850 – MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS. ESPECIFICACIONES Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
15 meses en congelación a -18 °C $^{+}$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121613	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos almacenados en repisa

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Mariscos almacenados en repisa

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Mariscos almacenados en repisa
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Carapacho de jaiba
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Marisco fresco
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Carapacho de**
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Origen nacional, proveniente de la costa atlántica. El cangrejo azul es un crustáceo conocido con el nombre de jaiba y se encuentra con profusión en el Pacífico y en el Caribe, El cangrejo azul contiene tres carnes blancas que son: Jumbo, Lump y Special. Por su parte Lump corresponde al músculo liso de los apéndices caminadores, tiene forma de cerillas, largas y tubulares. El carapacho es pasteurizado es usado para servir

INGREDIENTES O COMPOSICIÓN
Caparazón firme y duro

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Naranja en diferentes escalas
Olor	Característico de la especie
Textura	Firme y dura

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,50mg/Kg
Cadmio	0,50mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES
Producto empacado en bolsas de polietileno, por unidad posteriormente embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos

primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.
REFERENCIA NORMATIVA
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 3434 – PRODUCTOS DE LA PESCA. JAIBAS Y CANGREJOS COCIDOS Y CONGELADOS Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
12 meses al medio ambiente libre de humedad
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
Dirigido al público en general
USO PREVISTO Y NO PREVISTO
No presente uso no previsto
REQUISITOS ESPECIFICOS
El producto se almacena al medio ambiente y con fecha una de vencimiento no superior a un año. Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones. Las características del pescado se revisan y se verifican, conforme a lo exigido en el decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Mariscos congelados

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de carcaza de langosta
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Marisco fresco
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Carcaza de langosta** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional. Es un crustáceo de duro caparazón el cual le sirve como defensa ante posibles depredadores que controla con el largo par de antenas que le salen de la cabeza.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carcaza de langosta sin musculo, 20% de agua o de glass	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Característico de la especie
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Dura
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCIÓN 670 de 2007	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,50mg/Kg
Cadmio	0,50mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCIÓN 670 de 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteína	17,20 g
carbohidratos	1,30 g
Grasa Total	1,10 g
azúcar por cada 100 g	1,30 g
vitaminas	B3, A, B9 y B12.
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado por 1.000g en bolsa plástica o de acuerdo con lo exigido por el cliente posteriormente embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Resolución 288 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 4347 – PRODUCTO DE LA PESCA LANGOSTA Y COLAS DE LANGOSTA CONGELADAS Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social DECRETO 561 de 1984 de Ministerio de Salud RESOLUCION 333 DE 2011 Ministerio de Protección Social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C. ⁺ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido .	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121600	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Carne de jaiba
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Carne de Jaiba** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Origen nacional, proveniente de la costa atlántica. Es un cangrejo con cinco pares de patas de un color Gris azulado, por lo que se le conoce como “Jaiba Azul” es un crustáceo conocido con el nombre de jaiba y se encuentra en el Pacífico y en el Caribe es un crustáceo artrópodo cuyo nombre científico es: “Callieneltes Sapidus” que pertenece al género: “Callineltes”, Familia de los “Portunidos”. El cangrejo azul contiene tres carnes blancas que son: Jumbo, Lump y Special. Por su parte Lump corresponde al músculo liso de los apéndices caminadores, tiene forma de cerillas, largas y tubulares. Producto pasteurizado y refrigerado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN	
Carne de jaiba pasterizada, 20% de glass o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Al ser extraído del agua: gris o cenizo rojizo y después la pasteurización: crema
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Ligeramente humedad y deshilachada sin concha y ligeramente con presencia de pedazos de concha
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,50mg/Kg
Cadmio	0,50mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteínas	19.50 g
grasa por cada 100 gramos	5.10 g
calorías	124 mg
vitaminas	B3, B9, E y B4.
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado en material grado alimentario de primer uso, por 500 gramos, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Ley 9 de 1979 del Congreso de Colombia. Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 3434 – PRODUCTOS DE LA PESCA. JAIBAS Y CANGREJOS COCIDOS Y CONGELADOS. Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18°C ⁺ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase directamente con o sin cocción	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de pescados y mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de CAZUELA DE MARISCOS
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	KIo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Cazuela** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen importado de ecuador y Vietnam también de origen nacional de barranquilla. Producto resultado de la mezcla de varias clases de mariscos y pescado en trozos, que se encuentran en el mismo empaque, pero que conservan su propia identidad.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Camarón, anillos de calamar blanco, filete de basa, y almeja precocidad lavada sin sal o de acuerdo a la necesidad del cliente, 20% de glas o de agua.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Característico de las especies
Olor	Característico de las especies
Sabor	Característico de las especies
Textura	Firme al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Camarón tigre 140g, anillos de calamar blanco 120g, calamar blanco picado 120g, filete de basa picado en cubos de 2X2 100g + almeja precocidad lavada sin sal 100g, empacados en un solo empaque al vacío en bolsa calibre 70 micras despachado por kilo o de acuerdo a lo exigido por el cliente, unidad de medida kilo, el cual es posteriormente embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar. Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C ±2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
Puede contener trazas de sulfitos	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de cola de langosta de 100 a 150 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Marisco fresco
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Cola de Langosta de 100 a 150 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Origen nacional, generalmente del atlántico colombiano. La langosta es un crustáceo decá-podo invertebrado con cinco pares de patas y una cola en forma de abanico, y en está ahí el mayor porcentaje de proteína muscular, la cual es separada del cuerpo y se comercializa con un valor mayor debido a su cantidad de carne y su sabor exquisito.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Carne de langosta, 20 % de glas o de agua.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Cruda: verde arrecife y cocida: rosado
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Caparazón duro
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCIÓN 670 DE 2007	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,50mg/Kg
Cadmio	0,50mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCIÓN 670 DE 2007	

NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteína	17,20 g
carbohidratos	1,30 g
Grasa Total	1,10 g
azúcar por cada 100 g	1,30 g
vitaminas	B3, A, B9 y B12.

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa plástica en presentación de 100 a 150 gramos up o de acuerdo a las especificaciones del cliente, el cual es posteriormente embalado en canastillas plásticas, unidad de medida libra. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 288 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social
DECRETO 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
DECRETO 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4347 – PRODUCTOS DE LA PESCA. LANGOSTAS Y COLAS DE LANGOSTAS CONGELADAS.
DECRETO 561 de 1984 de Ministerio de Salud
RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
RESOLUCIÓN 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
RESOLUCIÓN 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
RESOLUCIÓN 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. $^{+}$ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Gambas
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Marisco fresco
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Gambas** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional (Buenaventura). Es un crustáceo decápodo, por lo que tiene el abdomen largo y bien desarrollado, con un tamaño superior al de la cabeza. Pertenece a la familia penaeidae. Habita en suelos arenosos. Vive entre 100 y 450 metros de profundidad. Este producto está emparentado con el camarón y el langostino.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de gamba, sin aditivos	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Rosa pálido y violeta en la región gástrica (debido a su color oscuro y la traslucidez del caparazón).
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Musculo firme y sin roturas, libre de partículas extrañas.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400

Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteínas	18 g
carbohidratos	1.50 g
grasa	1.80 g
azúcar	1.50 g
vitaminas	*B9, B3, B12 y E.*
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
El producto empacado por 1.000g en bolsa plástica, posteriormente es embalado en canastilla. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
DECRETO 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia DECRETO 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR DECRETO 561 de 1984 de Ministerio de Salud RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social RESOLUCIÓN 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social RESOLUCIÓN 2505 de 2004 de Ministerio de transporte RESOLUCIÓN 2674 del 2013 Ministerio de protección social RESOLUCIÓN 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
8 días a temperatura de -18 °C ⁺ 2°C	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase previa cocción.	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
Puede contener trazas de sulfitos.	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Pescado congelado

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Kanikama osaki
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Kanikama Osaki** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de procedencia china, conocidos como surimi, de filetes de pez a lasca polo desmenuzados y enjuagados repetidas veces hasta formar una pasta gelatinosa, luego es mezclada con aditivos y otros condimentos, una vez procesado es empacado y congelado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filetes de pescado de a lasca polo desmenuzados y enjuagados repetidas veces hasta formar una pasta gelatinosa, luego se mezcla con aditivos como almidón**,** clara de huevo**,** sal**,** aceite vegetal**,** sorbitol**,** azúcar, proteínas de soja y otros condimentos.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	rojo pálido, centro blanco
Olor	Similar al marisco
Sabor	Ligeramente a pescado
Textura	Fibrosa
Longitud	largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto

INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version	
Proteína X 100 g	12.60
Hidratos de carbono	6.10g
Gasa Toral	0.90 g
Colesterol	35 mg
Vitaminas	B1,B2, B12, Ac, A y D

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado por 500 g en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. en presentación de kilo. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18°C + 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, puede consumirse directamente o si se desea cocinarse de acuerdo a la preparación que se le vaya a dar.

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de langosta entera precocida de 400 a 500 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Langosta entera precocida de 400 a 500 g** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Origen nacional, generalmente del atlántico colombiano. La langosta (*Palinurus elephas*) es un crustáceo decá-podo invertebrado con cinco pares de patas y una cola en forma de abanico, tiene un cuerpo largo dividido en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola ambos cubiertos por el caparazón, el cuerpo se divide en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola. La cabeza es espinosa y el rostro pequeño, en él se destaca dos ojos protuberantes protegidos por sendas proyecciones espinosas. La langosta tiene el cuerpo de color violeta oscuro o marrón con manchas amarillas, las cuales son más abundantes en el abdomen, patas y antenas. Los animales jóvenes tienen una banda longitudinal amarilla en la parte superior del cuerpo.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN	
Langosta entera precocida, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Cruda: verde arrecife y Cocida: rosado
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Caparazón Dura y carne fibrosa y suave
Peso y medidas	Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 g aproximadamente.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	0,50mg/Kg
Cadmio	0,50mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg

Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
proteína	17,20 g
carbohidratos	1,30 g
Grasa Total	1,10 g
azúcar por cada 100 g	1,30 g
vitaminas	B3, A, B9 y B12.
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. En presentación de 400 a 500 g. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 670 de 2007 de Ministerio de Protección Social. DECRETO 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia RESOLUCIÓN 288 de 2007 del Ministerio de la Protección Social DECRETO 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 4347 PRODUCTOS DE LA PESCA. LANGOSTAS Y COLAS DE LANGOSTAS CONGELADAS DECRETO 561 de 1984 de Ministerio de Salud RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social RESOLUCIÓN 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social RESOLUCIÓN 2505 de 2004 de Ministerio de transporte RESOLUCIÓN 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C. $^{+}$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

SOLUCIONES dased	**SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**	**FT-SD-46**
	FICHA TÉCNICA	**Versión: 1** **Emisión: 5-Nov-2019**
	LANGOSTINO U 21-25 TIPO EXPORTACION	Página: 1 de 2

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Mariscos congelados	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Mariscos congelados
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de langostino U 21-25
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Langostino U21-25** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional o importado. Los langostinos son una categoría comercial de crustáceos decápodos nadadores de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Se encuentra en los mares de todo el mundo. Su presentación es entera, con o sin cabeza, con o sin caparazón congelados
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Musculo de langostino pelado y desvenado, 20 % de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Café, gris o rosado
Olor	Suave a pescado
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme, elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
NPM de Coliformes Fecales /g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

Elaboró	Revisó	Aprobó
Jefe Aseguramiento de Calidad	Gerente de Operaciones	Gerente General

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9, B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Langostino 21-25 en presentación de 2.27 kilos pelado y desvenado, posteriormente es embalado en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 670 de 2007 de Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

15 meses en congelación a -18 °C. ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

Puede contener trazas de sulfitos. No presenta uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de langostino U 12
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Langostino U12** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional o importado. Los langostinos son una categoría comercial de crustáceos decápodos nadadores de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Se encuentra en los mares de todo el mundo. Su presentación es entera, con o sin cabeza, con o sin caparazón congelados
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de langostino con cascara y con cola sin cabeza, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Café, gris o rosado
Olor	Suave a pescado
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme, elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
NPM de Coliformes Fecales /g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9,B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto pelado y desvenado empacado en bolsa de material grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Ley 9 de 1979 del Congreso de Colombia. Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar. Resolución 670 del 2007 del Ministerio de Protección Social Decreto 561 de 1984 de Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
12 meses en congelación a -18 °C. $^{+}$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico Puede contener trazas de sulfitos	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de pescados y mariscos			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de langostino U 15
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Langostino U15** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional o importado. Son crustáceos decápodos nadadores de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Se encuentra en los mares de todo el mundo. Su presentación es entera, con o sin cabeza, con o sin caparazón congelado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de langostino con cascara y con cola sin cabeza, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Café, gris o rosado
Olor	Suave a pescado
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme, elástico al tacto
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) y RESOLUCION 670 DE 2007 DE 1984 (marzo 9)	
	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
NPM de Coliformes Fecales /g	Ausente

Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015**	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9, B12 E
Minerales	Fosforo, magnesio, calcio, zinc, yodo, selenio, yodo

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto pelado y desvenado en material grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Resolución 670 de 2007 de Ministerio de Protección Social
Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

15 meses en congelación a -18 °C. $^{+}$ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
Puede contener trazas de sulfitos

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121538	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado almacenado en repisa

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Pescado almacenado en repisa

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado almacenado en repisa
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Masago
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Masago** 
ASPECTO GENERAL	De origen chileno. El masago es un tipo de caviar o hueva de pescado, que proviene del Capelán o pez volador (Mallotus Villosus) y es pariente de los salmones
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO	
Color	rojo-rosa
Olor	Característico
Textura	Granuloso
Sabor	Característico del producto

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,10mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto

INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version	

Hierro	1.60 mg
Calcio	17 mg
Potasio	221 mg
Carbohidratos	1.50 g
Magnesio	20 mg
Calorias	119 K cal
Vitaminas	A, B3, B5, B6, B7, B9, C, D, K

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Presentación por 1.000 g, se empaca en frasco grado alimentario y se embala en canastilla plástica. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18 °C. ± 2°C, Refrigerado a 0°C ± 4°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de mejillón verde
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Mejillón verde** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto importado de Nueva Zelanda. Molusco bivalvo que está formado por una concha sólida alargada de color negro, pardo oscuro o incluso azulada y una masa visceral. Son especias gregarias, hasta en un metro cuadrado se pueden encontrar hasta 1000 mejillones. Es un filtrador, el filtra el agua y retiene microorganismo y partículas en suspensión. Es una especie comestible y son producidos en criadero. Por ser filtradores se pueden utilizar como un bioindicador de las aguas donde vive.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de mejillones negros y verdes, 20% de glas o de agua	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Su caparazón es de color verde
Olor	Característica de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Rugosa y firme
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos	8,0 pg/g

PCB similares a las dioxinas	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version 1.0 -	
proteínas	15,40 g
carbohidratos	1,50 g
grasa	1 g
azúcar por cada 100 gramos	1,50 g
Calorías por cada 100 gramos	76,60
vitaminas	A, B3, B9 y E, hierro y potasio.

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Mejillón verde empacados por 1.000 gramo o de acuerdo a las especificaciones del cliente, se embala en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado/congelado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 5850 – MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS. ESPECIFICACIONES
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

22 meses en congelación conservándose a -18 °C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50405913	Alimentos, bebidas y tabaco	Vegetales frescos	Vegetales Marinos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Vegetales Marinos	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Vegetales Marinos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro A nori algas Deshidratas
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Vegetales Marinos
UNIDAD DE MEDIDAD	UNIDAD
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Nori Algas Deshidratadas** 
ASPECTO GENERAL	Origen Chino. Se encuentra en forma Silvestre en el mar, se elaboran cortando las algas en tiras y secándolas mediante un proceso parecido al del papel. El nori se usa generalmente para enrollar el nigiri y el sushi.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Pigmentos fotosintéticos purpúreo- negruzco
Olor	Característico
Textura	Rugosa
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version	
Proteína	35 g
Hidratos de carbono	40 g
Grasa	0.7 g
Fibra	4.7 g
Vitaminas	A, B1, B2, C,
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado por 10 unidades, unidad de medida Kilo, empacada en bolsa grado alimentario y posteriormente embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos	

dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.
REFERENCIA NORMATIVA
Resolución 2674 de 2013 de Ministerio Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Protección Social
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
24 meses a medio ambiente seco y fresco
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
Dirigido al público en general
USO PREVISTO Y NO PREVISTO
No presenta uso no previsto
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO
Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de pescados y mariscos

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de ostras con concha
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Ostras** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un género de moluscos bivalvos marinos. Poseen dos valvas casi circulares y desiguales, y están consideradas como uno de los mariscos comestible más apreciados. La ostra es un molusco bivalvo. Su medio natural es unido a las rocas o enterradas en la arena. Se alimenta de fitoplancton y materia orgánica particulada. Una ostra filtra 250 litros de agua por día.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de ostra	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Tonalidades verdes y grises
Olor	Característico de la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Firme, corrugada y compacta
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCIÓN 670 de 2007	
Bases volátiles	70mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 O RESOLUCIÓN 670 de 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente

CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Producto empacado en bolsa plástica y embalada en canastillas plásticas, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
DECRETO 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia DECRETO 561 de 1984 del Ministerio de salud RESOLUCION 670 del 2007 del Ministerio de protección social NTC 5850 – MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS. ESPECIFICACIONES RESOLUCIÓN 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social RESOLUCIÓN 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social RESOLUCIÓN 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social RESOLUCIÓN 2505 de 2004 de Ministerio de transporte RESOLUCIÓN 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
3 días, Manténgase refrigerado entre 0°a 4°C. $^{+}$ 2	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase crudo	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121537	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescado	Pescado congelado
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de Pescado congelado			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Pescado congelado
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de palmitos de mar por 454 gramos
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescado
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Palmito de cangrejo** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de procedencia china, conocidos como surimi, de filetes de pez a lasca polo desmenuzado y enjuagados repetidas veces hasta formar una pasta gelatinosa, luego es mezclada con aditivos y otros condimentos, una vez procesado es empacado y congelado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN Filetes de pescado de a lasca polo desmenuzados y enjuagados repetidas veces hasta formar una pasta gelatinosa, luego se mezcla con aditivos como almidón**,** clara de huevo**,** sal**,** aceite vegetal**,** sorbitol**,** azúcar, proteínas de soja y otros condimentos.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	rojo pálido, centro blanco
Olor	Similar al marisco
Sabor	Ligeramente a cangrejo
Textura	Fibrosa
Longitud	largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007	
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	70 mg/100g
Plomo	0,30mg/Kg
Cadmio	0,05mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26) O RESOLUCION 670 DE 2007	
NPM de Coliformes Fecales /g	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version	
Proteína X 100 g	12.60
Hidratos de carbono	6.10g
Gasa Toral	0.90 g
Colesterol	35 mg
Vitaminas	B1,B2, B12, Ac, A y D

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, unidad de medida de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005. Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 4346 Productos de la pesca y de la acuicultura; camarones congelados, crudos y precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar escaldados) y cocidos enteros o colas, peladas y sin pelar.
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

12 meses en congelación a -18°C ⁺ 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, puede consumirse directamente o si se desea cocinarse de acuerdo a la preparación que se le vaya a dar.

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50121612	Alimentos, bebidas y tabaco	Marisco fresco	Mariscos congelados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO	
Suministro de Marisco fresco	
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Marisco fresco
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de brochetas langostino
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Brochetas de Langostino** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	De origen nacional o importado. Langostino nombre científico Penaeus kerathurus, es un crustáceo decápodo marino se caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro aquillado y aplastado lateralmente. su carne cambia de color al someterse a cocción, presenta líneas horizontales de color rosado.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Peso aproximado 110g con 5 langostinos U_{15}	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	gris opaco
Olor	Característico a la especie
Sabor	Característico de la especie
Textura	Cascara o caparazón se mi dura, y carne firme al tacto, con cola sin cáscara, crudo (a), Sin cabeza,
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,00mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012	
	4 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
NPM de Coliformes Fecales /g	Ausente
Detección Salmonella spp./25g	Ausente
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	

RESOLUCION 719 DE 2015 (marzo 11)	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL Tabla de composición de alimentos colombianos 2015 (ICBF)	
Calorías	110 kcal
Proteínas	24 g
Hidratos de carbono	1,50 g
Grasas totales	0,80 g
Vitaminas	B1, B2, B3, B6, B9, B12 E
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
4 unidades de langostino insertados en un palo en bandeja de icopor, empacado en bolsa grado alimentario, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con unidad de frio (thermoking) con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.	
REFERENCIA NORMATIVA	
Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud NTC 4346 REQUISITOS DE CALIDADPRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA. CAMARONES CONGELADOS: CRUDOS, PRECOCIDOS (BLANQUEADOS O ESCALDADOS) Y COCIDOS. ENTEROS O COLAS, PELADOS O SIN PELAR Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
15 meses en congelación a -18 °C. $^{+}$ 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
Puede contener trazas de sulfitos, uso no previsto.	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de pescados y mariscos			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de pulpo baby
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Pulpo baby** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto importado producto procedente de Argentina y Ecuador. Es un molusco cefalópodo muy abundante en los dos mares. Viven en el fondo o entre dos aguas. Es un subproducto que se obtiene del calamar al limpiarlo y retirarle los tentáculos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de pulpo, 20% de agua o de glas	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Rosado con algunas manchas marrones o púrpura
Olor	A marisco
Sabor	Característico de la especie
Textura	Suave y delicada
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000

Detección de V. Cholerae/25g	Negativo
Detección Salmonella spp./25g	Negativo
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015 (ICBF)**	
Proteína	17,90 g
Grasa total	1.40 g
Colesterol	48 mg
Vitaminas	A, B1, B2, B6, B12, D,
Energía	89,80 K cal

PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES

El producto se empaca en bolsa plástica en presentación de kilo, embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.

REFERENCIA NORMATIVA

RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social
RESOLUCION 670 DE 2007 Ministerio de la protección social
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social
RESOLUCION 776 DE 208 Ministerio de Protección Social
DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica.
DECRETO 561 DE 1984 del Ministerio de Salud
NTC5030 – PRODUCTOS DE LA PESCA. CALAMARES CONGELADOS

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida útil de 15 meses en congelación a -18 °C ± 2°C.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, consumase cocido .

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
501216	Alimentos, bebidas y tabaco	Pescados y mariscos	Mariscos frescos
DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO			
Suministro de pescados y mariscos			
DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION			

ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de pescados y mariscos
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de pulpo (cabeza de calamar)
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Kilo
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Pulpo (Cabezas de Calamar)** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto importado producto procedente de Argentina y Ecuador. Es un molusco cefalópodo muy abundante en los dos mares. Viven en el fondo o entre dos aguas. Es un subproducto que se obtiene del calamar al limpiarlo y retirarle los tentáculos.
INGREDIENTES O COMPOSICIÓN: Carne de cabeza de calamar morado, 20% de agua o de glas	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO	
Color	Rosado con algunas manchas marrones o púrpura
Olor	A marisco
Sabor	Característico de la especie
Textura	Suave y delicada
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
Bases volátiles	70 mg/100g
Plomo	1,50mg/Kg
Cadmio	1,00mg/Kg
Mercurio	0,50mg/Kg
Dioxinas + furanos PCB similares a las dioxinas	8,0 pg/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RESOLUCIÓN 122 DE 2012 (enero 26)	
NPM de Coliformes Fecales /g	10 – 400
Rto. Estafilococo coagulasa positivo (UFC/g)	100 – 1000
Detección de V. Cholerae/25g	Negativo

Detección Salmonella spp./25g	Negativo
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
RIESGO	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos colombianos 2015 (ICBF)**	
Proteína	17,90 g
Grasa total	1.40 g
Colesterol	48 mg
Vitaminas	A, B1, B2, B6, B12, D,
Energía	89,80 K cal
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
El producto se empaca en bolsa plástica en presentación con unidad de medida por libra, embalado en canastillas plásticas. La etiqueta contiene la siguiente información: Lote y Fecha de vencimiento. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa condiciones de conservación y por último se informa el % de agua que tiene el producto para su conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005.	
REFERENCIA NORMATIVA	
RESOLUCIÓN 122 DE 2012 Ministerio de la protección social RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Ministerio de la Protección Social RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Ministerio de Salud y Protección Social RESOLUCION 5109 DE 2005 Ministerio de Protección Social RESOLUCION 719 DE 2015 Ministerio de Salud y Protección Social DECRETO 3075 DE 1997 Presidencia de la Republica. NTC5030 – PRODUCTOS DE LA PESCA. CALAMARES CONGELADOS	
VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Vida útil de 15 meses en congelación a -18 °C ± 2°C.	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Dirigido al público en general, consumase cocido .	
USO PREVISTO Y NO PREVISTO	
No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico No presente uso no previsto	
RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO	
Mantener siempre la cadena de frio (transportarlo congelado). Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.	

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública

CLASIFICADOR			
CLASIFICACION UNSPSC	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
50171830	Alimentos, bebidas y tabaco	Salsas y condimentos y productos para untar	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados

DENOMINACION DE BIEN O SERVICIO
Suministro de Salsas y condimentos y productos para untar

DENOMIONACION TECNICA DEL BIEN O SERVICION	
ITEM	**DESCRIPCION**
1	Suministro de Salsas y condimentos y productos para untar
DENOMINACION TECNICA DE BIEN O SERVICIO	Suministro de Salsa de Ostra
GRUPO CLASE DE FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO	Pescados y mariscos
UNIDAD DE MEDIDAD	Unidad
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Salsa de Ostras X 2.5 Lt** 
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Proveedor de Estados Unidos. Una salsa perfecta para marinar o saltear, con sabor a extracto de ostión.

INGREDIENTES O COMPOSICIÓN
Agua, azúcar, sal, extracto de ostras en salmuera, levadura, fécula de maíz, harina de trigo y color caramelo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO	
Color	Color marrón oscuro
Olor	Característico
Textura	Suave
Sabor	Carne ahumada
CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PUBLICA	
Riesgo	*Alto
INFORMACION NUTRICIONAL **Tabla de composición de alimentos (**FAO/INFOODS global food composition database for fish and shellfish, version 1.0 -	
Calorías	51 g
Grasas totales	0.3 g
Sodio	2.733mg
Potasio	54 mg
Hidratos de carbono	11 mg
proteína	1.4 g
Vitaminas	A, C, D, B6, B12
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE CON SUS ESPECIFICACIONES	
Salsa de ostra empacada en frasco por 2.5 Lt, posteriormente es embalado en canastilla plástica limpias y desinfectadas cubiertas con bolsa tina grado alimentario, de acuerdo a lo exigido por el cliente. La etiqueta contiene la siguiente	

información: el lote, fecha de vencimiento, y la leyenda manténgase refrigerado. El número de lote indica: Las dos primeras letras corresponden al proveedor, luego va un código de tres dígitos el cual corresponde al producto, se tiene asignado un código de dos dígitos para empaque, luego va un guion y se coloca el código de dos dígitos que tiene asignado a cada operario, allí se escribe el código que identifica al operario que interviene en el proceso, de tal forma que si en el proceso intervienen más de un trabajador estos códigos se colocaran entre dos guiones. Para el caso de los productos procesados en la planta se coloca la fecha de elaboración y los productos re empacados va el día mes y año de recibo en la empresa y por último condiciones de conservación. El etiquetado se realiza conforme a lo exigido por la norma de rotulado la Resolución 5109 de 2005 Y finalmente el producto será entregado en un vehículo con permiso de las autoridades competentes para el transporte de alimentos en este caso pescados y mariscos.

REFERENCIA NORMATIVA

Decreto 3075 de 1997 de la presidencia de la Republica de Colombia
Decreto 60 del 2002 del Ministerio de Salud
NTC 5850 – MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y MOLUSCOS BIVALVOS CRUDOS. ESPECIFICACIONES
Resolución 776 de 2008 de Ministerio de Protección Social
Resolución 122 de 2012 de la Ministra de Salud y Protección Social
Resolución 5109 de 2005 de Ministerio Protección Social
Resolución 2505 de 2004 de Ministerio de transporte
Resolución 2674 del 2013 Ministerio de protección social

VIDA ÚTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

48 meses en condiciones de temperatura ambiente

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Dirigido al público en general, para aderezos

USO PREVISTO Y NO PREVISTO

No consumir sin ningún tipo de tratamiento térmico
No presente uso no previsto

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Si observa características indeseables como olor o color extraño, reportar a la persona encargada y tomar acciones.

*Alimento de Mayor Riesgo en Salud Publica