Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN**
Calidad	NTC 258
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de bebenexceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 1 Litro
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperaturaambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITE DE SESAMO
Calidad	NTC 635
Requisitos Específicos	La acidez libre expresada como acido ácido oleico debe ser máximo 2.5%. El aceite crudo de ajonjolí debe cumplir con los con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la NTC 635. Los residuos de plaguicidas no de beben deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** frasco por 207 cm3
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperaturaambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITE VEGETAL
Calidad	NTC 2456
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 1%máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.El contenido en ceras: entre 300 mg/kg y 350 mg/kg, % de eritrodiol y uvaol es superior a 3,5. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límitesmáximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC2456. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación**: Frasco por 1000 CM3
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA MORADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservaciónen estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendioy uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA NEGRA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservaciónen estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata POR 350 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendioy uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir sumanipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño quepermita la ventilación del producto
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA VERDE DESHUESADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y untiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 250 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio yuso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicosy debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debepermitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ACHIOTE**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros deagua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** PAQUETE POR 16 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservaciónlo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica para productos)	PAQUETE

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJI TABASCO**
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claroOlor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en laResolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJONJOLI DESCORTEZADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo Cenizas (%) m/m: 7%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo Fibra bruta (%) m/m: 7% máximo. Máximo valor permitido de Aflatoxinas 20 ppb. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** bolsas por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado e bolsa plástica de polietileno sellada (atóxica, inalterable al contactocon el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil), rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	bolsas

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALCAPARRAS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva:Calorías: 23 kilo cal Grasas monoinsaturadas.: 0,1gr. Proteínas: 2,4 gr Grasas poliinsaturadas.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr.Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg.Potasio: 40 Mg. Vitamina E: 0,9 Mg.Sodio: 2964,- Mg Vitamina A: 139 IU El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protecciónsocial. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso netoEl producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMENDRAS ENTERAS**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimoGrasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha devencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMENDRA EN LAMINA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimoGrasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Presentación: Almendras en láminas Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombredel productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ANCHOA EN LATA**
Calidad	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 queestablece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65%del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con laanchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del pesoneto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos ymicrobiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata por 56 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con el nombre del producto, el nombre del empacador (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento. La lata igualmente debeir protegida por una pequeña cajita de cartón. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio)	**ANIS ESTRELLADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 411
Requisitos Específicos	El anís debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 10% máximo. Fibra bruta: 25% máximo Aceite esencial: 1,5 %mínimo a 4% máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. El proveedor debe cumplir con las BPM. El producto se requiere con vida útil dediez días. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 16 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En bolsa cerrada debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque y vencimiento. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte yexpendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARROZ ARBOREO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidaddel producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ BLANCO EXCELSO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superioresa 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en laNTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad delproducto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministeriode Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ PARA SUSHI**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Arroz blanco seleccionado Vitamina A y ácido fólico. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ PARBORIZADO**
Calidad	NTC 1643 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en laNTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuadaprotección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 2007del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ATUN EN LATA**
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latasmal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% delpeso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos ysin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata por 184 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentesy, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometanla calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AVELLANA ENTERA**
Calidad	NTC 2160
Requisitos Específicos	Humedad: < 6% Índice de peróxidos: < 10 meq/kgCalibre: 13 - 15 mm Por encima o por debajo del calibre: ± 5% MaxDañadas: ≤ 10 % . Rotos: ≤ 10% Cascara, piel o polvo: ≤ 0.2% Materias extrañas: 10 piezas/tonAflatoxinas B1: < 5ppb Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2: < 10ppbMetales pesados: Ausencia. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientementeinertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 delministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AVENA EN HOJUELAS**
Calidad	NTC 806 NTC 2159
Requisitos Específicos	La avena en hojuelas debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas). La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159.El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb.La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidasestablecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 800 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contactocon el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AZAFRAN**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%;máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%) m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 0.5 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR MORENA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos decalidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximoEl azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El azúcar MORENA se debe empacar en recipientes de material adecuado queno altere las características del producto y lo preserven durante su transportey almacenamiento. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación granulado, moldeado, polvo, etc. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR PULVERIZADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos enla NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante sutransporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». - Forma de presentación, en polvo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR REFINADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos decalidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximoEl azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preservendurantesu transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguienteinformación: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005,o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BARQUILLOS
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 228 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Galleta en forma de tubo bañada con cobertura de chocolate o sin coberturaGalletas: deben cumplir con los siguientes requisitos: Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo. Humedad % (m/m): 10% máximo. Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas deManufactura el Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Las galletas y colaciones de leche, se componen principal mente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Lasgalletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 10 unidades. De 44g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BICARBONATO DE SODIO
Calidad	NTC 4423
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 % El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616 Debe cumplir con los requisitosestablecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación – BPF **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete X 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Bocadillo lonja
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 delMinisterio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 delMinisterio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Loja por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Loja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BREVAS EN ALMIBAR
Calidad	NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. FRASCO DE VIDRIO El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAFÉ INSTANTANEO
Calidad	NTC 3314 y NTC 5247
Requisitos Específicos	El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10µg/kg.El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contactocon el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAFE EN GRANO 100% ESPECIAL
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Producto obtenido a partir de frutos sanos, café en verde de buen tamaño, color, densidad y sin defectos. Café 100% especial en grano fresco con una calificación de 80 puntos como mínimo según SCAA. Especie coffea arábica, variedades castillos y/o tabi y/o caturra, orígenes Santander y/o Antioquia y/o Tolima y/o Huila y/o Cundinamarca, Cultivados a una altura promedio, entre rangos de 1500 a 2000 m.s.n.m., procesos lavados y/o natural (beneficio vía húmeda y/o vía seca), tostion media. No debe tener materiales o contaminantes extraños Grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado es de 10µg/kg. El café tostado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Resolución 4241 de 1991, NTC 3288 y NTC 1417
Calidad	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 250 gramos
Empaque y Rotulado	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CANELA EN POLVO
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximoCenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8%mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anticompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante elalmacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAVIAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 80g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAVIAR MASAGO
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 85 g negro o rojo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CEREZAS MARRASQUINO ROJAS
Calidad	NTC 3207 NTC 695 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 695 y con losrequisitos microbiológicos de la NTC 3207. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20°BRIX Contenido: Cereza 61.1 % Azúcar 21.3 % Agua 17.44 % Sabor a marrasquino 0.08% Ácido cítrico 0.06 %Color: Rojas **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 6 meses. **Presentación:** Frasco 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco de Vidrio. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de lacual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE EN PASTILLA
Calidad	NTC 792
Requisitos Específicos	Para el chocolate de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado serádel 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la del cacao a excepción dela aportada por la leche. El cacao en grano empleado en la fabricación de chocolate debe cumplir con loestablecido en la NTC 1252. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 oen las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CIRUELA PASA SIN SEMILLA
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. La ciruela pasa no debe tener semilla. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministeriode Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones dehigiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CLAVO DE OLOR
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 9 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte yexpendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COMINO MOLIDO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que noaltere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMA DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.
Requisitos Específicos	La crema de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones:Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Crema de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata 420ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos) Presentación (Aplica paraproductos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxidoo alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 yNorma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CROUTONES CESAR
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contienede 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** PAQUETE *140 GR
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica para productos)	PAQUETE

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO
Calidad	Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente y libre de plagas. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha devencimiento indicada. Proteína :1g Carbohidratos :15g Grasas :0g Sodio :0mg Fibra dietaría :1mg **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	EMPAQUE PRIMARIO: Empacado en película laminada de dos capas, conformadaspor polipropileno biorentado transparente (BOPP) y polietileno de baja densidad transparente (PEBD), inerte que no altera las características originales del producto y sacos en polipropileno tejido de 60x92 cm EMPAQUE SECUNDARIO: gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 2 micras, PACA DE 24 UNID X 500 GR Medida: 34x42x12 cm gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 1.5 micras
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	DURAZNO EN ALMIBAR
Calidad	NTC 4929 NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata de 520g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Productos empacados en latas de 520 g (melocotones) que se proteja el productode daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento del producto. En hoja de lata Stone electrónicamente estañada 401*411 El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ENGLISH BREAKE FAST TEA
Calidad	NTC 3506
Requisitos Específicos	Té negro Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g Ácidos grasos saturados 0 g Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg Sodio 3 mg Potasio 37 mg Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 gAzúcares 0 g Proteínas 0 g Cafeína 20 mg Vitamina A 0 IU Vitamina C0 mg Calcio0 mg Hierro0 mg Vitamina D0 IU Vitamina B60 mg Vitamina B120 µgMagnesio3 mg Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3506. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete de 20 bolsas de 10 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser English BreakFast Tea El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total delproducto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESPAGUETTI DE ARROZ
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminasA y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministeriode Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsas por 200 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. - Paquete por 200 gramos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsas

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL
Calidad	Cumplir con NTC -926NTC 1055
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debeestar libre de impurezas ycumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 5000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de maíz en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado del producto debe cumplir con la resolución No 05109 del Ministeriode Protección social
Presentación (Aplica paraproductos	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Frijol Negro
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido ygranos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país deorigen. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. Elrótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GALLETAS DE SODA
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 5 meses. **Presentación:** Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GALLETA OREO
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 5 meses. **Presentación:** Paquete 432g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GARBANZO
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cualdebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados yplaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GELATINA SABORES SURTIDOS
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o enel producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Deben ser sabores surtidos **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto queaseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debegarantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GELATINA SIN SABOR
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro otranslúcido. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplircon los requisitos establecidos en la NTC 1629 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>LECHE CONDENSADA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Recuento total de aerobios mesófilos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 30000</td><td>NTC 4519</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales</td><td>g/ml</td><td>Menor a 3</td><td>NTC 4516</td></tr>
<tr><td>Recuento de Estafilococo coagulasa positiva.</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 200</td><td>NTC 4779</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Materia grasa</td><td>g/100g</td><td>Min. 8.0</td><td>AOAC 922.06</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos</td><td>g/100g</td><td>Min 20.0</td><td>Polarimetría</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>g/100g</td><td>Máximo 30</td><td>Pérdida por secado a 103°C</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año.

Presentación: Lata 396g</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto.
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Lata</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de2018
Requisitos Específicos	La leche de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones:Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Leche de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata 400ml
Empaque y rotulado (Aplicapara productos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido oalguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 yNorma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE EN POLVO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de febrero de 2006. Por el cual seexpide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche parael consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Normas de calidad oficiales del país de origen, que podrán incluir requisitos y método
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lodispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: Leche en polvo entera Leche en polvo parcialmente descremada Leche en polvo descremada. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminio. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social. Presentación:
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>MAIZ LATA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>NTC 366</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Información Nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="4">Tamaño por porción: 1/2 Taza (130 g)
Porciones por envase: 1.5 aprox.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías 110</td><td colspan="2">Calorías de Grasa 0</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>Valor Diario*</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Total 0 g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Saturada 0 g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Trans 0 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Colesterol 0 mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sodio 370 mg</td><td>15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">CarbohidratoTotal 26 g</td><td>9%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra Dietaria 6 g</td><td>24%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra soluble 0 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra Insoluble 6 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Azúcares 6 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Proteína 4 g</td><td>8%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vitamina A 0%</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calcio 0%</td><td colspan="2">Hierro 2%</td></tr>
<tr><td colspan="4">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td></tr>
</table>

La lata debe venir libre de golpes, que no este inflada ni oxidada.

Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año.

Presentación: Bolsa 300 gramos</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>empacados en latas de 300 g que se proteja el productode daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>Lata por 300 gramos</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO
Calidad	NTC 366
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima Porcentaje de granos dañados por hongos:3,0 % Máximo Aflatoxinas: 20 mcg Máximos El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En bolsa de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vidaútil y debe ser de primer uso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la protección Social para materias primas
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre del Bien/Producto/Servicio(SIBOL)	MANÍ SALADO
Código SIBOL	40418
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MANI SIN SAL
Calidad	NTC 748
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y ,1% de materias duras. Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARACUYA PULPA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refracto- métrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto-métrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético queno altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentardeformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MAYONESA
Calidad	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756.
Requisitos Específicos	La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos:Gomas: Negativo Almidón: Negativo Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximopH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximoExtracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo Ácidos grasos libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximoÍndice de peróxido: 1.5 máximo. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos dedroga o medicamentos. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Galón por 3770 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materiasprimas
Presentación (Aplica para productos)	Galón

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MERMELADA INDIVIDUAL
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refracto-métrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos enla Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Presentación: Empaque individual de plástico con tapa de aluminio **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja de 60 unidades por 16g c/u
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MERMELADA INDIVIDUAL SABORES SURTIDOS
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y elDecreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y elDecreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Doy Pack 400g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Doy Pack

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MIEL DE MAPLE
Calidad	NTC 409 Límites de Impurezas Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo
Requisitos Específicos	PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS Apariencia: Líquido transparente a ligeramente turbioColor: Amarillo Olor: CaracterísticopH a 20°C: 3.7 - 4.7 Presión de vapor: ND Densidad a 20°C: 1.100 - 1.230Densidad de vapor: ND Índice de refracción a 20°C: 1.3909 - 1.4048Densidad relativa: ND Punto de fusión/congelación: NDCoeficiente de partición: ND Punto de inflamación: ND Temperatura de autoignición: 380°C Taza de evaporación: ND Temperatura de descomposición: ND Flamabilidad: No flamableViscosidad: ND Solubilidad: En agua, alcoholes y glicoles. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte alproducto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MIEL PURA DE ABEJAS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC1273. MIEL DE ABEJAS. Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. para su manejo y comercialización como alimento. CODEXALIMENTARIUS. FAO/WHO. 199C3o. misión internacional. Norma mundialpara mieles. Codex staN. rev. Roma, 12•1981. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable quehaya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento. La miel no debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. La miel de abejas debe cumplir con las siguientes condiciones fisicoquímicas: Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. Mínimo 65.0 % Humedad. Máximo.18.0 %Sacarosa. Máximo.5.0 % Sólidos insolubles en agua. Máximo. 0.5 %Contenido de cenizas. Máximo. 0.6 % Acidez Miliequivalentes de ácido/1000 g. Máximo. 40.0 %Contenido de hidroximetilfurfural, mg/kg Máximo. 40.0 Las Mieles distintas de la miel prensada deben tener un contenido de sólidos insolubles en agua de 0.1% como máximo La miel de abejas no debe contener glucosa comercial. Grados BRIX A 13%de humedad y 20°C. 85° Mínimo pH. 3.0 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 500gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas: se designará con el nombre de Miel de flores o de néctar, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, elaborador o envasador, que deberán aparecer en el envase El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte ycomercialización.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MINI MASMELOS SURTIDOS
Calidad	Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos En la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianasreferenciadas en la misma. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** CAJA X 20 UNIDADES de 75g
Requisitos Específicos	Dulce blando elaborado con gelatina sin sabor, azucares y aditivos permitidos Presentación:
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Presentación de empaque individual mínimo de 75 gr, empaque bolsa de polietilenolaminado.
Presentación (Aplica paraproductos)	CAJA

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MINI TOSTADAS
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1363 tostadas cuadradas, uniformes, la medida de cada tostada es de 9 por 9 cm y de ancho 1 cm, deben estar enteras, no quebradas, superficie lisa. pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. Peso de la tostada: 13 gramos por tajada
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 200 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MOSTAZA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 1755
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1755 Los productos desengrasados de la mostaza deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximoCenizas (%) m/m: 6%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo Fibra bruta (%) m/m: 17% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 0.5% mínimo 1% máximo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC1755. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco X 4015 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes de plástico, o de otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante eltransporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NORI SUSHI
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicosestablecidos en la Resolución 670 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 10 unidades (laminas)
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	NUEZ DEL BRAZIL
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto el cual deberá mantenerse en buenas condicionesde higiene.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NUEZ MOSCADA EN PEPA
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en laResolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 10g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NUEZ MOSCADA EN POLVO
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 12g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	OREGANO SECO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuosde plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 150g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto yfecha de empaque. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PALILLOS DE COCTEL
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	Los palillos deben contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 160 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan nifracturan.
Presentación (Aplica paraproductos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	El palillo debe contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 125 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan nifracturan.
Presentación (Aplica para productos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PAN TAJADO
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contienede 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por sualta humedad y suavidad **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 60 gramos cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PANELA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos enla Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de TrapichesPaneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Unidad 500g cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual termo encogido.Peso por unidad de 500 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio dela cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productosterminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PANELA MOLIDA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2: NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Calificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos enla Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de TrapichesPaneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 250 gramos cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual. Peso por unidad de 250 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PAPRIKA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Sin manchas y decoloraciones En polvoUso: Consumo directo La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8%mínimo 10%máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo Contenido de ceniza menor a 8.5% Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con losrequisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Tarro plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto,nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PASTA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1287 NTC 1055 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: Sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m: 18% mínimo. Pasta concentrada de tomate: total sólidos solubles del tomate a 20°C %m/mconcentrada: 24% mínimo Alto contenido de material sólido para suministrar densidad; Color rojo brillante. Alto contenido de azúcar. Medianamente baja acidez. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo. Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 3 k porciones de 280 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombredel producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fechade empaque y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PASTA FETUCHINI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al productouna adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio,con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA LARGA SPAGUETTE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debeser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferentea la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PEPINILLOS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. NTC 4810. Decreto 3075 de 1997 Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Los pepinillos deben tener un pH: 4,5 máximo, con o sin líquido de cobertura. En laelaboración de los pepinillos se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser envasarse entero, cortado en dedos, en anillos, rodajas, con o sin líquido de cobertura, en recipientes de material sanitario, inocuo que evite sudeterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condicionesde higiene. El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55% del en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PIMIENTA BLANCA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%;fibra bruta, máximo9%; Extracto etéreo fijo, mínimo 6%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 145 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA MOLIDA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%;fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15% **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 380 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA NEGRA EN PEPA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA ROSADA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 100g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PIMIENTA VERDE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 100g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SAL REFINADA ALTA PUREZA PARA CONSUMO HUMANO
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg:800 máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materiasprima.
Presentación (Aplica paraproductos)	paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SAL DE LIMON
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg:800 máximo, Apio. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 30g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>SALSA DE CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo.Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se estableceel reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>✓ Olor: característico a la referencia, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Sabor: característico a la referencia, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Color: Característico a la referencia
✓ Textura: Suave, brilloso y viscosa</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</td><td>
<table>
<tr><th>Característica</th><th>Unidad</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Equipo/Método</th></tr>
<tr><td>Ph</td><td>%</td><td>3</td><td>6</td><td>Potenciometrico</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Característica Microorganismos</th><th rowspan="2">Unidad</th><th colspan="3">Especificaciones</th><th rowspan="2">Equipo/Método</th></tr>
<tr><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td><td>AOAC (990.12)</td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2"><3</td><td>1</td><td>AOAC (991.14)</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales Ecoli</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2">Ausencia/ Presencia</td><td>0</td><td>AOAC 991.14)</td></tr>
<tr><td>Staphylococus Aureus</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td>AOAC 2003.07)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisibles para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisibles para identificar nivel de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</td></tr>
</table>

Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Frasco 630 gramos</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, detal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con lo requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio dela Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>SALSA DE OSTRAS</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo.Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se estableceel reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO
<table>
<tr><td rowspan="5">Parámetros analíticos</td><td>Viscosidad</td><td>3500-6000 Pa s</td></tr>
<tr><td>Actividad de agua</td><td>≤ 0.85</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>5.4-5.9</td></tr>
<tr><td>ºBrix</td><td>43-48</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>11-13%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Características microbiologicas</td><td>Coliformes</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>< 10 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Total aerobios</td><td>< 10000 UFC /g</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Características Nutricionales (por 100g)</td><td>Valor energético</td><td>130 Kcal / 553 KJ</td></tr>
<tr><td>Glúcidos totales
- Azúcares</td><td>30.1 g
22.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>30.1 g</td></tr>
<tr><td>Lípidos
- Grasas saturadas</td><td>0.1 g
< 0.1 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>4700 mg</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>< 0.5 g</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Paquete 255g
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>
MODO DE CONSERVACIÓN
<table>
<tr><td>DLC/DLUO</td><td>36 meses desde fecha de fabricación
Proteger del polvo, luz solar y altas y bajas temperaturas</td></tr>
<tr><td>Temperatura conservación</td><td>Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar</td></tr>
<tr><td>Condiciones almacenamiento después de apertura</td><td>Conservar en refrigeración una vez abierto</td></tr>
</table>
Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre herméticoque impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el
mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionalesorganolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las
instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la ProtecciónSocial.
</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Paquete</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio)	SALSA DE SOYA
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada, soya, maíz, contiene gluten demaíz). Límites de Impurezas, Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 3040 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerteal producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos enResolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate No debe contener almidones naturales o modificados.Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximoAcidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo Equivalente a más de 100 tomates de 65 gr **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Galón por 4500
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuadaprotección durante el almacenamiento, transporte y expendio Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Galón de vidrio o plástico fuerte, tapa metálica o de pasta blanca.
Presentación (Aplica para productos)	Galón

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social •Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado oetiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – IndustriasAlimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentosenvasados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Requisitos Específicos	**Presentación:** Frasco 296 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidosen la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA INGLESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social •Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado oetiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – IndustriasAlimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentosenvasados.
Requisitos Específicos	**Presentación:** Frasco 296 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidosen la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TE NEGRO NACIONAL
Calidad	NTC 3506 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Té negro, Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g, Ácidos grasos saturados 0 g, Ácidos grasos poliinsaturados 0 gÁcidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg, Sodio 3 mg, Potasio 37 mg, Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g, Proteínas 0 g, Cafeína 20 mg **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 12 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total delproducto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TINTURA DE CARAMELO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C: 4.5 -5.0 Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentrode la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 500 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido netoexpresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Tortillas mexicanas de Maíz
Calidad	Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Para su manejo y comercialización con alimento. Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado quedeben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. LMR en alimentos paraconsumo humano y en piensos o forrajes
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 15 unidades homogéneas que conserve la calidad delalimento de 20cm de diámetro Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. · Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 15 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TORTILLAS DE MAÍZ XXL
Calidad	Cumplir con la NTC 366. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 20 unidades homogéneas que conserve la calidad delalimento, de diámetro 30 cm. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia, Detección de Salmonella/25g:ausencia. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 20 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TRIGO AMERICANO
Calidad	NTC 604
Requisitos Específicos	Humedad: máximo 14 % Impureza: máximo 1,0 % Masa hectolítica: mínimo 65kg/Hl Para negociaciones sobre trigo importado aplicarán las normas de calidad del paísde origen. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Se debe comercializar a granel o en sacos contenedores, de material apropiado que permita el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasionepérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de ProtecciónSocial.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	UVAS PASAS
Calidad	NTC 4931
Requisitos Específicos	Enteras y sanas, libres de ataque de insectos y hongos Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. Ensu elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 250 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materiasprimas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE BALSAMICO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99
% y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Presentación: Frasco por 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE BLANCO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Frasco por 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE DE ARROZ</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos niinorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99
% y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre devino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, noinferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.
Presentación: Frasco POR 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica ColombianaNTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 12.5Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1. El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel Kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.

Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 12.5 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDONDE PAPA
Calidad	NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de papa tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Paquete X 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON DE YUCA
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica ColombianaNTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicosy de metales pesados especificados en la NTC 6066. presentación: Paquete x 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete *1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA**)
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CHIPS CHOCOLATE**
Calidad	NTC 792, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Vida útil de 1 año. El producto debe contener en manteca de cacao en baseseca (%): 18% máximo. Para chocolate blanco: 20% máximo. Las barras de chocolate o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60%(m/m) de chocolate respectivamente, cuando los agregados son visibles y separado; y 70 %, cuando son imperceptibles. Las barras de chocolate rellenas deben tener mínimo un 40% de chocolate. Las barras de chocolate deben cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa de 500 gramos. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Libra * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CMC
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias. Emulsificantes, estabilizantes y espesantes. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 ylas normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministeriode Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. presentación: Paquete X 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremosde temperatura y de daños físicos.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (CACAO 70%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporteen el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: PAQUETE por 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido enla Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Unidad

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA BLANCA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporteen el territorio nacional.y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. presentación: Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizadopor 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado por 1 Kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE AMARGO
Calidad	NTC 793
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la da cacao a excepción de laaportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren suconservación lo preserven durante su vida útil.
Presentación (Aplica para productos)	Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA DE CHOCOLATE PURO LECHE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir elchocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512¬1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC512¬2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: Presentación de 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecidoen la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Presentación de 2.5 Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	NTC 793, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la de cacao a excepción de laaportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 oen las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación (Aplica para productos)	Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL
Calidad	NTC 695 NTC 199 Resolución 14712 de 1984, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libresde agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservaste (metabisulfito de sodio) Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7 Grasa (base seca) 65% a 71% Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicionemodifique o sustituya. presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y hermético, que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft. Resolución 5109 de2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kilo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COCOA EN POLVO
Calidad	NTC 518 Y NTC 792
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%)m/m: 3,0 % máximo. La cocoa debe ser en polvo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Bolsa de kilo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kilo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la listade colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Paquete X 500g EN POLVO
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre comúno genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje depureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido Neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombré y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 500g en polvo

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTE EN POLVO DORADO PAQUETE * 10 gramos
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la listade colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140 Colorantes Liposolubles en Polvo. Especialmente indicados para colorear todo tipode materias grasas, “chocolates, mantequillas, manteca de cacao, azúcares grano, maíz parapalomitas, etc.” - Mezclados a un 0´3% + - según gusto, obtenemos colores uniformes, sin romper las estructuras de los chocolates y las grasas. Será aconsejable al utilizar los colorantes en polvo, realizar una premezcla del contenido a colorear, para conseguir unos colores uniformes y homogéneos. presentación: Frasco X 10g C/U SURTIDOS
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, en cajaplegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material

	adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, Rojo fresa.
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 40 cm3. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AMARILLO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social.Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AZUL
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, ROJO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentrode la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure suconservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, LIPOSOLUBLES
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR MORA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombiapresentación: Tetrapack * 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Tetrapack

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMOR TARTARO
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y lasnormas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con laentrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** **Aspecto**: producto en grano **Color**: blanco cristalino **Calor específico:** (20ºC): 0,288 cal/mg/ºC **Solubilidad en agua:** a 100ºC : 4g / 1000ml. a 100ºC: 61 g/1000ml. **Calor de combustión:** -275.1 kcal / mol **Sistema de cristalización:** prismas con forma de diamantes Presentaciòn: Paquete X 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete X 500g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS AMARGAS EN FRASCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico:46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Socialo la norma que adicione modifique o sustituya. Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200mililitros. presentación: Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frascopor 62 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica para productos)	Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: COCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: HINOJO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social ylas normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministeriode la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: VAINILLA
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social ylas normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministeriode la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	FRUTA CRISTALIZADA
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. Fecha de vencimiento de mas de tres meses Presentaciòn: Paquete X 1 kg.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por kg.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GLASSE NEUTRO PURATOS
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia. Presentaciòn: Balde de 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Balde 1 kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GLICERINA
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y lasnormas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). La **Glicerina** es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos principalmente por sus características como edulcorante calórico. Presentaciòn: Frasco por 5000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 5000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Glucosa
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Frasco por Lt
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 1Litro

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GRAGEAS DE COLORES
Calidad	NTC 424 y NTC 3757 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. SE REQUIEREN GRAGEAS DE COLORES Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 424. La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar en recipientes o material grado alimenticio, inocuosy resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales y que además aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON O HARINA DE ACHIRA
Calidad	NTC 3228
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de achira: Humedad % (m/m): 20% máximo.La harina de achira debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3228. Presentaciòn: Paquete X 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con loestablecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE ALMEDRAS
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. No se aceptarán mezcla con productos distintos al solicitado enla ficha técnica
Requisitos Específicos	La harina de almendras se caracteriza por: Un bajo contenido de carbohidratos yer fuente de proteínas, fibras, vitamina E y magnesio. Ser libre de gluten. La harina de almendras al no realizarse ningún otro tratamiento más que el de molienda, presenta las siguientes características: Carbohidratos: 2.3% mínimoCelulosa:15.2%máximo Proteína: 18.7 mínimo Grasas: mono saturado 65%máximo Grasas: polisaturadas 26% máximo Humedad: 5% máximo Fibra (15,2%) máximo. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentaciòn: Paquete de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentaciòn: Paquete 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE MAIZ BLANCA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentaciòn: Paquete por Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421. Producto para hacer arepas
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE MAIZ TRILLADO
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentaciòn: Paquete por Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg),vitamina B2(4mg/kg),blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentaciòn: Bolsa por kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0gSodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. presentación: Bulto por 50 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional Producto de alta calidad para panadería
Presentación (Aplica para productos)	Bulto por 50 Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO INTEGRAL
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentaciòn: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientementeinertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa * 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Isomalt
Calidad	Isomalt
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa por 500 gramos*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Lecitina de Soya
Calidad	Lecitina de Soya
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 300 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa por 300 gramos*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LEVADURA SECA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1807. ¡Industria de alimentos; ¡Levadura; panificación; levadura para panificación. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Alimentarius Adoptado en1995. Revisión, 2016. 454 p (Codex Stan 192). Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen,aclaren, adicionen o sustituyan las normas técnicas que sean aplicables. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materiaseca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicosy microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materiaseca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807. Presentaciòn: En bolsa de polietileno de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento,fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de polietileno de 500 g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Manteca de cacao
Calidad	Manteca de cacao
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA CROISSANT
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es utilizado para consumo industrial panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias paraprocesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Bloque por 2500 gr

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA HOJALDRE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Bloque por 2500 gramos.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA BARRA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Barra por 125 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Barra X 125g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MIGA DE PAN
Calidad	Miga De Pan
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentaciòn: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Colorante en polvo DORADO
Calidad	Colorante Nacarado en Polvo DORADO
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	POLVO PARA HORNEAR
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Los límites máximos de metales tóxicos en aditivos alimentarios según JECFA son: Arsénico 1 ppm Plomo 1 ppm Mercurio 1 ppm Cadmio 1 ppm Presentaciòn: BOLSA POR 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.
Presentación (Aplica para productos)	BOLSA POR 1000g

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALVADO DE TRIGO
Calidad	NTC 670
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 delMinisterio de la Protección Social. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 delMinisterio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de Kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE AMAPOLA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE CALABAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE CHIA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa de kg*

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE GIRASOL
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de 8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos L ímites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en laResolución 290 6 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con losrequisitos sanitari os exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivosempleados en su prep aración deben cumplir con los límites permitidos en lanormatividad sanitaria vigent e o en el Codex Alimentarius.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto unaade cuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Elempaq ue debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas,fisicoquími cas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OPROFT22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	X KILOGRAMO

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE LINAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg