| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **HARINA DE TRIGO CÓD. 40321** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**   |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 267.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | – Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum aestivum l., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.<br>– Harina de trigo (cereal que contiene gluten)<br>– La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos generales** | – Exenta de sabores y olores extraños.<br>– Exenta de excretas animales. |
| **Requisitos Específicos** | – La harina de trigo debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.<br><br>**Características Microbiológicas y Fisicoquímicas :**<br><br>- Cumplir con lo establecido en la NTC 267<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 333 kilocalorías<br>Proteína: 9.5 gramos<br>Grasas: 0gramos<br>Carbohidratos: 73.3 gramos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Almacenamiento:**<br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil :**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • En Bolsas de polietileno en las siguientes presentaciones : 500 gramos<br>• Presentación Libras. |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSIÓN: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**<br>**DIRECCIÓN TERRITORIAL**<br>**SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | **40332 HOJUELAS DE MAÍZ** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **CEREAL EN HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADO**  |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 3749.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | - Producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir del grano de maíz, sometido a uno o más de los siguientes procesos : cocción, extrusión, secado, laminado, horneado con adición de vitaminas y minerales y otros ingredientes.<br>- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos generales** | – Textura: Frágil y/o crujiente.<br>– Olor y sabor característico.<br>– No deben contener partículas extrañas, insectos ni restos de insectos.<br>– El producto debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSIÓN: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**<br>**DIRECCIÓN TERRITORIAL**<br>**SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| **Requisitos Específicos** | **Ingredientes Mínimos:**<br>– Maíz descascarillado y desgerminado.<br>– Azúcar.<br>– Sal<br>– Vitaminas y minerales<br><br>El producto debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.<br><br>**Características Fisicoquímicas y Microbiológicas**<br>– Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3749. |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSIÓN: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**<br>**DIRECCIÓN TERRITORIAL**<br>**SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| **Nombre del Producto (SIBOL)** | **41132 GALLETA SALADA** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **GALLETA DE SODA**   |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>- Cumplir con NTC 1241<br>- Resolución 11488 de 1984.<br>- Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>- Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. |
| **Requisitos generales** | - Sabor característico, consistencia crocante, color dorado y baja humedad.<br>- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.<br>- Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997.<br>- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos Específicos** | **Ingredientes Mínimos :**<br>Harina de trigo fortificada, agua, azúcar invertido, grasa vegetal de palma, levadura, emulsificantes (mono y digleceridos), sal refinada, leche en polvo, conservantes (propionato de calcio), gluten de trigo, lecitina de soya, alimento para levadura, monoglutamato de sodio, bicarbonato de sodio, ácido láctico.<br><br>**Características Microbiológicas y Fisicoquímicos :**<br>- Cumplir con los criterios establecidos en NTC 1241 |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías 369 Kilocalorías<br>Proteína 6.2 Gramos<br>Grasas 6.2 Gramos<br>Carbohidratos 70.8 Gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br>- Se debe almacenar a temperatura ambiente que oscilan entre 8C – 25C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil:**<br>- 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>- Empaque flexible BOPP.<br>- Cumplir con las Resolución No. 5109 de 2005 y 333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | - Bolsa de polietileno por 300 gramos |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del Producto (SIBOL)** | **40132 CANELA EN ASTILLAS** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **CANELA EN ASTILLAS**   |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha<br>- Cumplir con NTC 3288 y NTC 1417<br>- Cumplir con la Resolución 4241de 1991.<br>- Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>Canela entera en astilla. |
| **Requisitos generales** | – Exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.<br>– Exenta de excretas animales.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento<br>– Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. |
| **Requisitos Específicos** | **Ingredientes:**<br>Canela<br><br>**Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:**<br>- Cumplir con los criterios establecidos por Resolución 4241de 1991<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 0 Kilocalorías<br>Proteínas: 0 gramos.<br>Grasa: 0 gramos<br>Carbohidratos: 0 gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br>- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Transporte.**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil:**<br>- 6 meses desde el momento de la entrega |
| **Empaque y rotulado** | - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | - Bolsas de polietileno de 10 a 25 gramos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | **40424 MAYONESA** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **MAYONESA**   |
| **Calidad** | • Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>• Cumplir con NTC 1756.<br>• Cumplir con la Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>• Contar con Certificado de calidad.<br>• Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>Mayonesa es el producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos. |
| **Requisitos generales** | – Aspecto: Masa homogénea sin separación de fases<br>– Color: Blanco al amarillo pálido<br>– Olor y sabor: Característico y libre de rancidez<br>– La mayonesa debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.<br>– El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos. Exenta de sabores y olores fungosos, fermentados, rancios, amargos.<br>– La mayonesa debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos<br>– Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Requisitos Específicos** | **Ingredientes Mínimos:**<br>Aceites vegetales comestibles refinados, huevos o yemas de huevos, frescos, deshidratados o congelados, Vinagre natural obtenido por procesos fermentativos.<br><br>**Características Fisicoquímicas y Microbiológicas**<br>• Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1756<br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 200 kilocalorías<br>Proteína: 0 gramos<br>Grasas: 20 gramos<br>Carbohidratos: 0 gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, bien tapado, en un lugar seco, debe estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil:**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • Doy Pack de 200 g hasta 1000 gramos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | 40423 MARGARINA |
| **Nombre Comercial del Producto** | **MARGARINA**   |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 241.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>– Producto de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites, grasas comestibles, de origen vegetal y agua.<br>– Libre de colesterol.<br>– Libre de grasas Trans. |
| **Requisitos generales** | – Color, sabor y aroma característicos del producto.<br>– Libre de rancidez, de materiales extraños.<br>– De fácil untuosidad.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento |
| **Requisitos Específicos** | **Ingredientes Mínimos:**<br>– mezcla de aceites vegetales, agua, leche, sal, emulsificantes, conservantes, antioxidante, saborizantes, colorante , y vitaminas.<br><br>**Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:**<br><br>Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 241.<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 700 kilocalorías<br>Proteína: 0 gramos<br>Grasas: 80 gramos |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSIÓN: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**<br>**DIRECCIÓN TERRITORIAL**<br>**SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| | Carbohidratos: 0 gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br><br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil:**<br>• 4 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • Producto empacado en papel aluminizado por 250 gramos. |

Powered by CamScanner

| FICHA TÉCNICA ARROZ | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **ARROZ** | |
| **PRESENTACIÓN** | El arroz es la semilla de la Oryza sativa, se trata de un cereal considerado como alimento básico, son granos enteros o quebrados con apariencias ovaladas y de color blanco. |  |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Arroz | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | No Aplica | |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | Grano Ovalado |
| | **Color** | Blanco |
| | **Olor** | Harina |
| | **Sabor** | Harina |
| | **PH** | 6,6 |
| | **Textura** | Dura Granulada |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMOS** | No registra | |
| **ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Liquido** | |
| | **Sólido** | Grano Ovalado |
| | **Gaseoso** | |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES / CANTIDAD** | Bolsa de Polietileno | |
| | 500 GR | |
| **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA** | Almacenar en un lugar seco y fresco | |
| **REGISTRO SANITARIO** | RSAT10I1302 | |
| **VIDA ÚTIL ESPERADA** | 12 Meses | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC-519-2001-09-26 | |

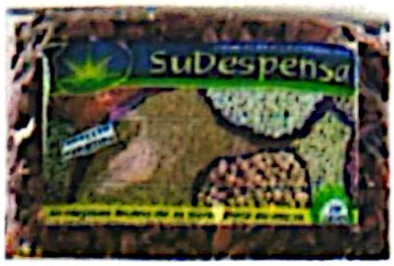
Powered by CamScanner

| FICHA TECNICA | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE D ELA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **AZUCAR** | | |
| **PRESENTACION** | El azúcar blanco es el producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no han sido sometidos a proceso de refinación. |  | |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Caña | | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | No aplica | | |
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | Granulada | |
| | **Color** | Blanco | |
| | **Olor** | Ninguno | |
| | **Sabor** | Semilla | |
| | **Ph** | 1 | |
| | **Textura** | Dura granulada | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEL LA MATERIA PRIMAS Y/O INSUMO** | No registra | | |
| **ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Liquido** | | |
| | **Solido** | Granulada | |
| | **gaseoso** | | |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** | Bolsa de polietileno | | |
| **CANTIDAD** | 500 Y 1000 Grms | | |
| **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA** | Conserve en un lugar seco y fresco | | |
| **NUMERO DEL REGISTROS SANITARIO (SI APLICA)** | RSIAV16M09190 | | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | Meses | |
| | **Ambiente** | 25° – 30° c | |
| | **Refrigeración** | | |
| | **Congelación** | | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC 2085-2004 | | |
| **CONSIDERACION Y RECOMENDACIONES DE LOS ALIMENTOS** | Conserve en un lugar fresco y evitar la humedad | | |

Powered by CamScanner

| FICHA TECNICA | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE D ELA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | LENTEJA | | |
| **PRESENTACION** | La lenteja es un alimento con una alta concentración de nutrientes. Los hidratos de carbono son los más abundantes y están formados fundamentalmente por almidón. Sus proteínas vegetales, aunque en buena cantidad, son incompletas, puesto que son deficitarias en metionina (aminoácido esencial). |   | |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Legumbre | | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | No aplica | | |
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | Circular plana | |
| | **Color** | Café | |
| | **Olor** | Ninguno | |
| | **Sabor** | Caracteristico | |
| | **Ph** | 4 | |
| | **Textura** | Dura granos planos | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEL LA MATERIA PRIMAS Y/O INSUMO** | No registra | | |
| **ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Liquido** | | |
| | **Solido** | Granos redondos planos | |
| | **gaseoso** | | |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** | Bolsa de polietileno | | |
| **CANTIDAD** | 500 Y 1000 Grms | | |
| **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA** | Conserve en un lugar seco y fresco | | |
| **NUMERO DEL REGISTROS SANITARIO (SI APLICA)** | Rsad16i40506 | | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | Meses | |
| | **Ambiente** | 25° – 30° c | |
| | **Refrigeración** | | |
| | **Congelación** | | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC -937 | | |
| **CONSIDERACION Y RECOMENDACIONES DE LOS ALIMENTOS** | Conserve en un lugar fresco y evitar la humedad | | |

Powered by CamScanner

| FICHA TECNICA | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE D ELA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **FRIJOL** | | |
| **PRESENTACION** | Es una especie de origen americano, puesto de manifiesto, tanto por diversos hallazgos arqueológicos como por evidencias botánicas e históricas. Los indicios más antiguos de cultivo datan del año 5000 a.C. La introducción en España y posteriormente su difusión al resto de Europa tiene lugar en las expediciones de comienzos del siglo XVI. |   | |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Legumbre | | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | No aplica | | |
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | Ovoide | |
| | **Color** | Vino tinto | |
| | **Olor** | Ninguno | |
| | **Sabor** | Característico | |
| | **Ph** | 6.5 | |
| | **Textura** | Dura, granos ovoides | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEL LA MATERIA PRIMAS Y/O INSUMO** | No registra | | |
| **ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Liquido** | | |
| | **Solido** | Granos redondos ovoides | |
| | **gaseoso** | | |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** | Bolsa de polietileno | | |
| **CANTIDAD** | 500 Y 1000 Grms | | |
| **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA** | Conserve en un lugar seco y fresco | | |
| **NUMERO DEL REGISTROS SANITARIO (SI APLICA)** | | | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | Meses | |
| | **Ambiente** | 25° – 30° c | |
| | **Refrigeración** | | |
| | **Congelación** | | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC -871 | | |
| **CONSIDERACION Y RECOMENDACIONES DE LOS ALIMENTOS** | Conserve en un lugar fresco y evitar la humedad | | |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto** | **HARINA SIETE GRANOS** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HARINA SIETE GRANOS**   |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 267.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | – Producto obtenido de molienda y tamizado de granos enteros tostados de cereales (arroz, cebada, soya maíz, trigo), seudo cereales (amaranto, quinua) y leguminosas (habas).<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos generales** | – Exenta de sabores y olores extraños.<br>– Exenta de excretas animales. |
| **Requisitos Específicos** | – La harina siete granos debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.<br><br>**Características Microbiológicas y Fisicoquímicas :**<br><br>- Cumplir con lo establecido en la NTC 267<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 333 kilocalorías<br>Proteína: 9.5 gramos<br>Grasas: 0 gramos<br>Carbohidratos: 73.3 gramos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Almacenamiento:**<br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil :**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • En Bolsas de polietileno en las siguientes presentaciones : 500 gramos<br>• Presentación Libras. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | **HARINA DE PLÁTANO CÓD. 40316** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HARINA DE PLÁTANO COMERCIAL**   |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>- 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 Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997.<br>- Producto en polvo, obtenido a base de plátano.<br>**Ingredientes Mínimos:**<br>- Plátano. |
| **Requisitos generales** | - Olor propio del producto.<br>- De fácil disolución.<br>- No deben presentar olor a rancio, ácido u olores extraños o diferentes al de harina de plátano.<br>- Libre de particular extrañas. |
| **Requisitos Específicos** | **Características Fisicoquímicas:**<br>- Humedad: 14 % máximo.<br>- Ceniza: 2.50 % máximo.<br><br>**Aporte nutricional mínimo en 100 gramos**<br><br>Calorías 342 Kilocalorías<br>Proteína 2.0 Gramos<br>Grasas 0.4 Gramos<br>Carbohidratos 82.7 Gramos<br><br>No debe presentar signos de infestación o infecciones<br><br>**Almacenamiento:** |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | - Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad.<br><br>**Transporte:**<br>- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br><br>**Vida Útil:** 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>- Empaque en buen estado limpio e integro, sin rastros de insectos, huevecillos o materias extrañas, con fecha de vencimiento vigente<br>- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 y 333 de 2011 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | - Producto pulverizado en caja o bolsa de polietileno por 500 gramos |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | 40228 FÉCULA DE MAÍZ |
| **Nombre Comercial del Producto** | **FÉCULA DE MAÍZ**   |
| **Calidad** | • Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>• Cumplir con el Decreto 3075 de 1997.<br>• Cumplir con NTC 926.<br>• Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>• Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios.<br>• Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia del gramínea polvo blanco fino soluble.<br>• Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.<br>• Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.<br>. |
| **Requisitos generales** | • Color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.<br>**Ingredientes mínimos:**<br>• Almidón de maíz (contiene sulfito).<br>• Premezcla de vitaminas y minerales |
| **Requisitos Específicos** | – La fécula de maíz debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.<br>– Exenta de sabores y olores fungosos, fermentados, rancios o amargos o cualquier otro sabor objetable.<br>– Exenta de excretas animales e insectos vivos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | – No debe tener presencia de grumos.<br>– Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad<br><br>**Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:**<br>• Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 926.<br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías 347 Calorías<br>Proteínas 0 gramos<br>Grasa 0 gramos<br>Carbohidratos 81.7 gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br><br>**Vida útil:**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • Caja en las siguientes presentaciones desde 300 gramos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **AVENA EN HOJUELAS CÓD. 40085** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **AVENA EN HOJUELAS**   |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 2159.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales y/o 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | - Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de la especie de A. Sativa L y A. Byzantina L.<br>- Debe ser elaborada a partir de granos de avena sin cáscara, sanos, limpios, libres de signos de infestación y, o contaminación por vectores.<br>- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos generales** | - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma características.<br>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetable.<br>- 100% Avena pura natural, libre de azúcar, baja en grasa y en sodio. |
| **Requisitos Específicos** | - La avena no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.<br><br>**Características Microbiológicas:**<br>– No debe presentar signos de infestación o infecciones.<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 386.7 kilocalorías<br>Proteína: 13 gramos<br>Grasas: 6.7 gramos<br>Carbohidratos: 72 gramos. |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSIÓN: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**<br>**DIRECCIÓN TERRITORIAL**<br>**SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| | **Almacenamiento:**<br>- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida Útil:**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas |
| **Presentación** | • En Bolsas de polietileno en presentaciones de 500 a 1000 gramos |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **CHOCOLATE CON AZÚCAR CÓD. 40175** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR**   |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 793.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>– Masa o pasta de licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes. |
| **Requisitos generales** | – Pastilla de color marrón, duro y fácil de disolver.<br>– Olor y sabor: propios del producto |
| **Requisitos Específicos** | – No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao.<br>– Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.<br>**Ingredientes Mínimos:**<br>– Azúcar.<br>– Masa de cacao.<br>– Emulsionante (lecitina de soya).<br><br>**Características Microbiológicas:**<br><br>- Cumplir con los requisitos microbiológicos según NTC 793<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 450 kilocalorías<br>Proteína: 3.2 gramos<br>Grasas: 16 gramos<br>Carbohidratos: 73 gramos. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Almacenamiento:**<br><br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida Útil:**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • Empaque por 500 gramos |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA CÓD. 40313** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO**   |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 3594.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>– Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para el consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.<br>– La harina precocida de maíz blanco o amarilla debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos generales** | – Exenta de sabores y olores fungosos, fermentados, rancios, amargos.<br>– Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños. |
| **Requisitos Específicos** | **Características Microbiológicas y Fisicoquímicas:**<br>– No debe presentar signos de infestación.<br>– Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 360 kilocalorías<br>Proteína: 7 gramos<br>Grasas: 0.5 gramos<br>Carbohidratos: 82 gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br><br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta |

Powered by CamScanner

| | |
|---|---|
| | limpieza y protegidos del ingreso de vectores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br><br>**Ingredientes**<br>– 100% Maíz blanco.<br>• La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.<br><br>**Vida Útil:** 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. |
| **Presentación** | • En Bolsas de polietileno en las siguientes presentaciones: 500 gramos<br>• Presentación Libras. |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CODIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSION: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| **Nombre del Producto (SIBOL)** | **HARINA DE QUINUA CÓD. 43601** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HARINA DE QUINUA**  |
| **Calidad** | - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>- 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 Colombianas referenciadas en la misma.<br>- Cumplir con NTC 271.<br>- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>- Harina de quinua resultante de la quinua perlada.<br>- Producto al que se le ha eliminado totalmente la saponina.<br>- La quinua, quínoa, quinoa o kinwa (Chenopodium quinoa) es un pseudocereal, debido a su alto contenido de almidón su uso es el de un cereal.<br>- La quinua es un alimento rico que posee los 10 aminoácidos esenciales para el humano, haciendo que sea un alimento muy completo y de fácil digestión.<br><br>**Ingredientes:**<br>- Quinua. |
| **Requisitos generales** | - Producto en polvo homogéneo, libre de grumos y sin presencia de materias extrañas.<br>- Color crema.<br>- Sabor característico.<br>- Aroma característico.<br>- Textura suave<br>- Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.<br>- Producto sin preservativos, ni aditivos. |
| | |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

**Requisitos Específicos**

**Características Microbiológicas:**

| Ítem Evaluado | Requisitos |
|---|---|
| Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g | <10 |
| Deteccion de E.Coli/g | <3 |
| Deteccion de Salmonella/25g | Ausencia |

No debe presentar signos de infestación o infecciones

**Aporte nutricional mínimo por porción de 100g:**
Calorías 301 Kcal.
Proteína 16.4 g
Grasa 2.0 g
Carbohidratos 59.6 g
.

**Almacenamiento:**

- Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, almacenar preferiblemente refrigerado.

**Transporte:**

- Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.

**Vida Útil:** 6 meses desde el momento de la entrega.

**Empaque y rotulado**

- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
- Empaque en buen estado limpio e integro, sin rastros de insectos, huevecillos o materias extrañas, con fecha de vencimiento vigente
- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 y 333 de 2011 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

**Presentación**

- Producto en grano, en bolsa de polietileno de hasta 500 gramos.

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **CEBADA PERLADA CÓD. 40165** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **CEBADA PERLADA**  |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 442.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales 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 Colombianas referenciadas en la misma |
| **Generalidades** | **Descripción Física:**<br>– Es el grano del cereal que ha sido descascarillado y pulido. El resultado es un grano fino, apenas sin el surco característico de la cebada.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos generales** | – Olor característico<br>– Color característico<br>– Libre de impurezas y materiales extraños |
| **Requisitos Específicos** | – La pérdida de volumen es aproximadamente del 30%.<br>– Cebada perlada, grado 2. Cebada dura rica en proteínas, contenido equilibrado en calcio y fósforo.<br>– Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del genero hordeum.<br><br>**Características Microbiológicas:**<br>– no debe presentar signos de infestación visibles .<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 340 kilocalorías<br>Proteína: 10 gramos<br>Grasas: 0 gramos<br>Carbohidratos: 76 gramos.<br><br>**Almacenamiento:**<br>– Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VIVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.<br>**Transporte:**<br>– Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br><br>**Vida Útil:**<br>– 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. |
| **Presentación** | • En Bolsas de polietileno en las siguientes presentaciones : 500 gramos<br>• Presentación Libras. |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO** | **CODIGO: ST-CA-01-FT-01**<br>**VIGENCIA DESDE: 05-2014**<br>**VERSIÓN: 2** |
| | **SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**<br>**DIRECCIÓN TERRITORIAL**<br>**SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL** | **GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES**<br><br>**VERSIÓN 06-05-2014** |

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)** | 40273 GARBANZO |
| **Nombre Comercial del Producto** | **GARBANZO SECO**  |
| **Calidad** | – Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 923.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales y/o 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 Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | – Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L.<br>– Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo). |
| **Requisitos generales** | – Olor característico.<br>– Color amarillo.<br>– Textura rugosa.<br>– Limpia, libre de impurezas y materiales extraños |
| **Requisitos Específicos** | – Garbanzo seco para consumo tipo 1, grado 2.<br>– El garbanzo limpio no debe contener más de 1.0% de impurezas.<br>– El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.<br>**Características Microbiológicas:**<br>– No debe presentar signos de infestación visibles.<br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 316 kilocalorías<br>Proteína: 20 gramos<br>Grasas: 5 gramos<br>Carbohidratos: 46 gramos<br><br>**Almacenamiento:**<br>– Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Transporte:**<br>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil:**<br>– 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>– Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.<br>– Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos y que no causen cambios en la parte interna o externa del mismo. |
| **Presentación** | - En Bolsas de polietileno en presentaciones de 500 a 1000 gramos |

Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **ARVEJA SECA CÓD. 40081** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA**   |
| **Calidad** | – Arveja verde seca o amarilla para consumo tipo 1, grado 2.<br>– Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>– Cumplir con NTC 791.<br>– Cumplir con el Decreto 3075 de 1997<br>– Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. |
| **Generalidades** | – Granos procedentes de la especie Pisum sativum L. |
| **Requisitos generales** | – Olor característico.<br>– Color verde.<br>– Limpia, libre de impurezas y materiales extraños<br>– Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos Específicos** | – Comprende arvejas de forma esférica y secas, con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verde) o colores generalmente uniformes amarillo claro (amarilla), de los cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64").<br>– Arveja seca para consumo tipo 1, grado 2.<br>– La arveja no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.<br><br>**Características Microbiológicas:**<br>No debe presentar signos de infestación visibles.<br><br>**Aporte nutricional mínimo por 100 g**<br>Calorías: 339 kilocalorías<br>Proteína: 19.6 gramos<br>Grasas: 5.5 gramos<br>Carbohidratos: 55.7 gramos. |



Powered by CamScanner

| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01<br>VIGENCIA DESDE: 05-2014<br>VERSIÓN: 2 |
|---|---|---|
| | SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL<br>DIRECCIÓN TERRITORIAL<br>SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL | GRUPO 8: VÍVERES Y ABARROTES<br><br>VERSIÓN 06-05-2014 |

| | |
|---|---|
| | **Almacenamiento:**<br>• Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.<br>**Transporte:**<br>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente, 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.<br>**Vida útil:**<br>• 6 meses desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.<br>• Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.<br>• Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos y que no causen cambios en la parte interna o externa del mismo. |
| **Presentaciones** | • En Bolsas de polietileno en presentaciones de500 o 1000 gramos. |

Powered by CamScanner

| FICHA TECNICA | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE D ELA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **ACEITE VEGETAL** | | |
| **PRESENTACION** | Este producto es la mezcla de aceites vegetales comestibles extraídos de la palma africana cumpliendo con los requisitos establecidos en la forma técnica. |  | |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Semillas | | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | Antioxidantes, TBHQ, ácido cítrico y antiespumante. | | |
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | **Liquida** | |
| | **Color** | Amarillo paja, amarillo dorado, amarillo verdoso y verde intenso. | |
| | **Olor** | Característico | |
| | **Sabor** | Característico | |
| | **pH** | 8 – 8.3 | |
| | **Textura** | Grasosa | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEL LA MATERIA PRIMAS Y/O INSUMO** | Acido grasas libre, gomas y mucilagos, fosfolípidos, pigmentos liposolubles, vitaminas liposolubles (A-D-E-K) componentes odoríferos (dan olor y sabor) | | |
| **ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Liquido** | Grasoso | |
| | **Solido** | | |
| | **gaseoso** | | |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** | Empaque en polipropileno | | |
| **CANTIDAD** | 250 Grms, 500 Grms, 1000 Grms y 3000 Grms. | | |
| **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA** | Conservar en un lugar fresco en condiciones óptimas de temperatura y humedad. | | |
| **NUMERO DEL REGISTROS SANITARIO (SI APLICA)** | RSIAD20M00587 | | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | Meses | |
| | **Ambiente** | 25° – 30° c | |
| | **Refrigeración** | | |
| | **Congelación** | | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC - 1055 | | |
| **CONSIDERACION Y RECOMENDACIONES DE LOS ALIMENTOS** | Conserve en un lugar fresco y seco después de abierto mantenga el empaque cerrado y consuma lo antes posible. | | |

Powered by CamScanner

| FICHA TECNICA | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE D ELA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | ESPAGUETIS | | |
| **PRESENTACION** | El Spaghetti es una pasta larga con múltiples y fáciles formas de preparación; perfecta para acompañar con salsas, carnes y verduras. Disfruta de un plato tradicional y nutritivo, elaborado con sémola de trigos importados y fortificado con Nutrivit para una buena alimentación. |   | |
| **INGREDIENTES PRINCIPALES** | Semolato de trigo, Tazas de huevos | | |
| **INGREDIENTES SECUNDARIOS** | Niacina, vitaminas, Ácido fólico y agua | | |
| **CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Apariencia** | Cilíndrica delgada dura | |
| | **Color** | Amarillo | |
| | **Olor** | Característico | |
| | **Sabor** | Característico | |
| | **pH** | 8 – 8.3 | |
| | **Textura** | Firme y dura | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DEL LA MATERIA PRIMAS Y/O INSUMO** | No registra | | |
| **ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | **Liquido** | | |
| | **Solido** | Firme y duro | |
| | **gaseoso** | | |
| **EMPAQUE Y PRESENTACIONES** | Plástico PET con tapa y rosca. | | |
| **CANTIDAD** | 500 Ml, 1000 Ml, 3000 Ml, 5000 Ml. | | |
| **INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA** | Conservar en un lugar fresco en condiciones óptimas de temperatura y humedad. | | |
| **NUMERO DEL REGISTROS SANITARIO (SI APLICA)** | RSAV18I14803 | | |
| **VIDA UTIL ESPERADA** | 12 | Meses | |
| | **Ambiente** | 25° – 30° c | |
| | **Refrigeración** | | |
| | **Congelación** | | |
| **NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO** | NTC –3748/ 27062001 | | |
| **CONSIDERACION Y RECOMENDACIONES DE LOS ALIMENTOS** | Consumir preferiblemente antes de la fecha indicada en el envase. Conserve en un lugar fresco y seco evitar la humedad | | |

Powered by CamScanner

## Descripción

La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio) es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.

## Áreas de aplicación

Industrialmente se utiliza en alimentos como: fabricación de conservas, sopas instantáneas, procesamiento y conservación de pescado y carnes en general; procesamiento de derivados lácteos, panadería y pastelería, entre otros.
Químicos para fabricación de cloro liquido, soda caustica, soda ash (carbonato de sodio), sulfato cianuro y clorato de sodio, separación de glicerina en los procesos de fabricación de jabones y detergentes.
Curtiembres para prevención de la descomposición bacterial del cuero (curado de pieles).
Textiles para estandarización de la intensidad del tinte y fijación del color en las fibras textiles.
Cerámica para vitrificación de superficies. Ganadería como portador ideal de minerales y elementos trazados en la dieta animal. Tratamiento de agua ara regeneración de resinas de intercambio iónico. Otros usos: componente de lodos de perforación utilizados para la extracción de petróleo, obtención del caucho a partir de látex, manufactura de pulpa y papel.

## Beneficios

El principal uso de la sal refinada esta en la alimentación diaria porque permite resaltar el verdadero sabor de las comidas.
Las estrictas cantidades de yodo y flúor agregadas al producto contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades como el bocio, el cretinismo, retardo mental severo y la caries dental, especialmente en los niños.
La sal purificada, refinada yodada y fluorizada para consumo humano es un condimento necesario en la dieta alimentaria.

## Dosis

Según el producto a elaborar y su formulación.

## Composición

Es un producto de origen mina obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o vacío.



Powered by CamScanner

## Especificaciones físico-químicas

| PARAMETROS | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN | VALORES TIPICOS |
|---|---|---|---|
| Cloruro de sodio | % en peso base seca | 99 min. | 99,76 |
| Yodo | mg/kg de I - | 50 – 100 | 66 – 84 |
| Flúor | mg/kg de F - | 180 – 220 | 180 – 220 |
| Magnesio | mg/kg de Mg ++ | 800 máx. | 2 |
| Calcio | mg/kg de Ca ++ | 1000 máx. | 15 |
| Humedad | % peso | 0.2 máx. | 0,05 |
| Otros insolubles en agua | mg/kg | 1600 máx. | 300 |
| Anticompactante (E 535) | mg/kg | 10 máx. | 10 |
| Granulometría pasa M - 18 | % pasa | N/A | N/A |
| Granulometría pasa M – 20 | % pasa | 80 min. | 100 |
| Granulometría pasa M – 25 | % pasa | N/A | N/A |
| Granulometría pasa M – 30 | % pasa | N/A | N/A |
| Granulometría pasa M – 60 | % pasa | N/A | N/A |
| Granulometría pasa M – 70 | % pasa | 20 máx. | 20 |
| Granulometría pasa M – 80 | % pasa | N/A | N/A |

## Especificaciones microbiológicas

Disponible según requerimiento.

## Especificaciones de metales pesados

| PARAMETROS | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN | VALORES TIPICOS |
|---|---|---|---|
| Arsénico | mg/kg | 1 máx. | 0,001 |
| Cobre | mg/kg | N/A | N/A |
| Plomo | mg/kg | 1 máx. | 0,01 |
| Cadmio | mg/kg | N/A | N/A |
| Mercurio | mg/kg | N/A | N/A |

## Datos nutricionales

Aportante de Yodo y Flúor.



Powered by CamScanner

**GMO**

No aplica.

**Alérgenos**

No aplica.

**CONTROL DE CALIDAD**

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

**CIMPA S.A.S, declara que los resultados reportados en el presente certificado, son tomados de la información suministrada por nuestro Proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a Nuestros Clientes de realizar sus propios análisis.**



Powered by CamScanner

**Almacenamiento**

La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano Refisal, se almacena sobre estibas en una bodega cubierta y seca, alejada de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegida del ambiente exterior por medio de paredes hechas en laminas de PVC. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de sal procesada.

**Embalaje**

Saco por 25 kg.

**Pureza y legislación**

Los parámetros de contenido de Yodo y Flúor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deberán cumplir con la Norma Obligatoria vigente para el país de destino del producto, en los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito (s) a través de modificación del contrato.
Cumple con el Decreto 0547 del marzo 19 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano.

**Seguridad y manipulación**

La hoja de seguridad del material está disponible según se requiera.

**País de origen**

Colombia.

**Certificación Kosher**

Disponible según requerimiento.



Powered by CamScanner

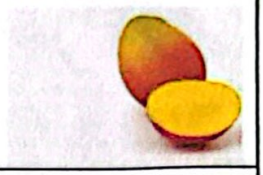
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **BANANO**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre común de las especies del genero Platanus, Familia Platanáceas. Pertenece al grupo de las frutas dulces, aporta un ligero aumento de energía, es una fuente abundante de Potasio. Es un fruto de fácil cultivo, por tal razón es una de las frutas mas apetecidas a nivel mundial. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR : Amarillo o Verde<br>TEXTURA : Semiblanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>2 a 3 días.<br>En Refrigeración aproximadamente:<br>3 a 5 días. |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO**<br><br>Elaborado por: | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MANGO TOMMY**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Árbol de la familia anacardiácea. Nombre científico (Mangifera Indica). Es la más suculenta dentro de las frutas tropicales, sin embargo cuando no es de buena calidad la pulpa puede ser desagradablemente fibrosa. Es una fruta altamente perecedera. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR : Verde mate, con áreas rojas y amarillas, según la maduración<br>TEXTURA : Semiblanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>Maduro: 2 Días; Verde: 5 a 6 Días<br>En Refrigeración aproximadamente:<br>Maduro: 3 a 4 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO**<br><br>Elaborado por: | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PAPAYA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Carica Papaya). Nativa del Caribe. La papaya contiene una sustancia llamada papaína, que elimina los tejidos muertos de la piel sin afectar las vivas, contiene una enzima que rompe las proteínas por eso se utiliza para ablandar la carne. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR : Amarillo con algunas áreas verdosas<br>TEXTURA : Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>Maduro: 1 a 3 Días; Verde: 5 a 6 Días<br>En Refrigeración aproximadamente:<br>Maduro: 4 a 6 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

Elaborado por:

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PIÑA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Llamada también Ananás. Nombre científico (Ananás Sativus), es cultivada en todos los países tropicales por sus frutos de sabor dulce y ácido muy perfumados y ricos en vitaminas |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR : Amarillo - verdoso<br>TEXTURA : Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>Maduro: 6 Días; Verde: Las piñas no se maduran después de que han sido cosechadas<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MELON**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Cucumis Melo), es planta de zonas cálidas, no resiste las heladas, sus frutos necesitan temperaturas altas para llegar a madurar. Existen tres clases de melón: catapullo (corteza corrugada), Chino o de Indias (corteza amarilla) y Asia (pulpa blanca). |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Del blanco al verde intenso, pasando por el amarillo.<br>TEXTURA : Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>Maduro: 1 a 3 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MANZANA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Malus communis), originaria de Asia y Europa. El fruto es nutritivo tiene forma redonda y la corteza es roja y verde, lisa, delgada y brillante. Es propia de climas templados, pero resiste muy bien el frio. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde o Roja<br>TEXTURA : Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Cajas de cartón, empacadas por unidad en la parte interior con separaciones termoformadas para evitar daños en el transporte por la delicadeza de la fruta. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en las mismas cajas de cartón en filas muy bajas (evitar sobrepeso) y separadas del piso y de las paredes de la bodega para evitar contaminación |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>Maduro: 6 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en cajas de cartón y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **NARANJA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Citrus Aurantium), fruto de forma de esférica, corteza rugosa y color verde, rojo – amarillento. Pertenece al grupo de las frutas acidas, es uno de los cítricos más nutritivos, por su alto contenido de vitamina C. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde y rojo - amarillento<br>TEXTURA : Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 a 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 a 20 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **GUAYABA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Psidium guajava), pertenece a la familia de las Mirtáceas. Originaria del Brasil, se cultiva en algunos países cálidos. Fruta tropical pequeña y de piel delicada, esférica o bien ovoide verde o amarilla brillante, algunas son un poco rojizas. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde o amarilla brillante<br>TEXTURA : Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 5 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **LULO**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( Solanum quitoense), fruta tropical y exótica de clima frio. También llamada Naranjilla o Nuqui, originaria de las zonas de Suramérica se clasifica dentro del grupo de los frutos semiácidos, es redondo de color anaranjado y tiene algo de pelusa en la corteza. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde - Anaranjado<br>TEXTURA : Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 5 a 7 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PERA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Pyrus Communis), fruto carnoso, delicado de zonas templadas, existen muchas variedades. La más común tiene forma de campana, con piel amarilla, verde y de color rosado cuando esta madura. Se cultiva en todos los países templados del mundo |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde, roja y amarilla<br>TEXTURA : Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Cajas de cartón, empacadas por unidad en la parte interior con separaciones termoformadas para evitar daños en el transporte por la delicadeza de la fruta. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en las mismas cajas de cartón en filas muy bajas (evitar sobrepeso) y separadas del piso y de las paredes de la bodega para evitar contaminación |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente:<br>Maduro: 5 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en cajas de cartón y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

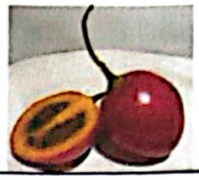
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **AGUACATE**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Persea Gratissima), fruto cuya forma va desde la ovoide hasta la forma de pera. Es de color verde en la corteza y la pulpa verde – amarillenta, suave y de rico sabor, tiene una sola semilla, incrustada en el centro de la pulpa de color café. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA : Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 2 a 3 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 3 a 5 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **TOMATE DE ARBOL**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | También denominado Tamarillo. Nombre científico Cyphomandra betacea. Fruta tropical de origen andino. Es muy sensible al frio por lo que se cultiva en zonas abrigadas. Es rojo anaranjado y amarillo, el sabor de la piel es amargo por lo que se recomienda pelarlo. Hay dos variedades Tomate de árbol amarillo y tomate de árbol naranja - rojo |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarillo y naranja - rojo<br>TEXTURA : Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo: Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 6 a 8 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 a 12 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MARACUYA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (pasiflora caerulea). Pertenece a loa familia de las frutas ácidas, a pesar que es bastante refrescante y dulce. Cuando está en proceso de madurez mantiene una textura lisa. Madura, es rugosa, la pulpa cubre en su totalidad las numerosas semillas negras. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarillo<br>TEXTURA : Rugosa<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MANDARINA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Citrus Nobilis).Originaria de China y cultivada en regiones mediterráneas. Los frutos son de color naranja y tiene pulpa, dulce y carnosa. Cítrico pequeño de cascaras separables. Es una fruta aromatizante. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Anaranjado y verde<br>TEXTURA: Semiblanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 5 a 7 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 a 10 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

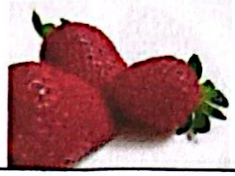
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **GRANADILLA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Passiflora ligularis). Originaria de América de forma ovoide, cubierta por una concha dura de color naranja, la pulpa es de color blanco, gelatinosa y cubre en su totalidad las semillas de color negro. Tiene un elevado contenido de vitamina C, pertenece al grupo de las frutas semiácidas. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde, roja y amarilla<br>TEXTURA : Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Cajas de cartón, empacadas por unidad en la parte interior con separaciones termoformadas para evitar daños en el transporte por la delicadeza de la fruta. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en las mismas cajas de cartón en filas muy bajas (evitar sobrepeso) y separadas del piso y de las paredes de la bodega para evitar contaminación |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 a 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en cajas de cartón y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **FRESA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Fragaria Vesca). Baya silvestre que pertenece al grupo de las frutas semiácidas. Es de color rojo, jugosa y de sabor agridulce. Es fácil de cultivar, su tallo es rastrero y corto. Nace entre piedras, siempre a ala sombra o media sombra. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Rojo<br>TEXTURA: Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 5 a 7 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 a 10 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

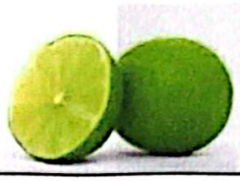
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CURUBA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Propia de diversos países de America, tropical. Nombre científico (Piptodenia peregrina). Es una fruta de cascara verde-amarillo y carne anaranjada. La pulpa es carnosa y amarillenta; pertenece al grupo de las frutas semiácidas. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde - amarilla<br>TEXTURA: Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 5 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 a 10 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **LIMON**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Citrus medica) Subespecie (Limonum). Originaria de la India y difundido por el mediterraneo. La fruta se divide gajos comestibles, jugosa y de sabor ácido cítrico y vitamina C. Pude alcanzar los 15 cm de largo. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde o amarillo<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 a 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 a 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

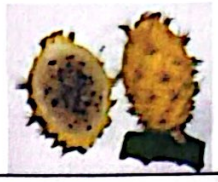
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MORA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Morus Alba) Originaria de la China. Pertenece al grupo de las frutas ácidas. La variedad mas conocida es la mora castilla, de color morado. La fruta esta formada por la agregación de globulillos carnosos, agridulces. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Rojo y morado<br>TEXTURA: Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 10 Kg para que el peso no las maltrate por la delicadeza de la fruta. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 3 a 4 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 5 a 7 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PITAHAYA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Su nombre significa "Fruta Escamosa" planta rustica de la familia de las cactáceas. Nombre científico (Hylocereus Undatus). Fue descubierta en forma silvestre en México. Se cultiva en zonas tropicales, su sabor es exquisito muy fino y delicado. Se clasifica dentro de las frutas dulces. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarilla<br>TEXTURA : Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Cajas de cartón, empacadas por unidad en la parte interior con separaciones termoformadas para evitar daños en el transporte por la delicadeza de la fruta. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en las mismas cajas de cartón en filas muy bajas (evitar sobrepeso) y separadas del piso y de las paredes de la bodega para evitar contaminación |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 a 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en cajas de cartón y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **GUANABANA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Annona muricata). Es originaria de las regiones tropicales de America del Sur, es susceptible al frio. La pulpa es blanda, generalmente de color blanco, de textura jugosa y carnoso, y sabor dulce. La fruta es grande entre 6 y 12 Kilos aproximadamente. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg. |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 6 a 8 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 a 12 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Fruta sobremadurada, Fruta en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Frutas), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MAIZ CHOCLO**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Zea Mays). Tiene el tallo robusto, cilíndrico y nudoso. Su cultivo requiere una cuidadosa preparación del suelo, abonos abundantes y a veces riego. Se conocen cerca de 300 variedades, diferentes por la forma y tamaño de las mazorcas y granos. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarillo<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 300000<br>E. Coli:< 3<br>Hongos y Levaduras: 5000<br>Bacillus cereus: 1000<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA MINISTERIO DE SALUD PARA CEREALES** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg o en costales de fique |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas o costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 10 a 12 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 a 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Cereal averiado por plagas, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas o estibas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y cereales), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PAPA PASTUSA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Solanum Tuberosum). Tiene el tallo robusto, cilíndrico y nudoso. Su cultivo requiere una cuidadosa preparación del suelo, abonos abundantes y a veces riego. Se conocen cerca de 300 variedades, diferentes por la forma y tamaño de las mazorcas y granos. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Pardo<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg, en costales de fique y bolsas plásticas con perforaciones |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 10 a 12 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 a 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y costales sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Tubérculo averiado por plagas, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas o estibas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Tubérculos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **ZANAHORIA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Gaucus Carota). Planta herbácea con raíz fusiforme, amarilla o rojiza, jugosa y comestible. Contiene azúcares diversos. Fosfatidos, ácido málico, provitamina A, pectina, etc. Tiene tallos estriados de 40 – 80 cm de altura. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Anaranjado<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg y en costales de fique |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y costales |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y costales sobre estibas |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **ARVEJA VERDE**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Pisum Sativum).Planta trepadora y leguminosa de flores blancas o violáceas y hojas compuestas. Su altura es muy variable, oscila entre los 30 cm y los 2 m según la variedad. Las principales variedades son los guisantes de desgranar. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Arveja sobremadurada, en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

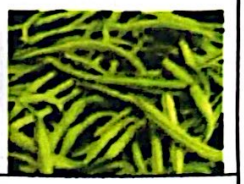
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PAPA CRIOLLA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( solanum tuberosum spp). Esta provista de tubérculos subterráneos con el tallo de 40 a 80 cm de altura. El valor nutritivo reside en su riqueza en fécula. Es originaria de América del Sur. El abonado tiene gran importancia para este cultivo que requiere también una buena preparación del suelo |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarilla<br>TEXTURA: Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg y en costales de fique |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas o costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 a 25 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas o costales sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Papa sobremadurada, en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Tubérculos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

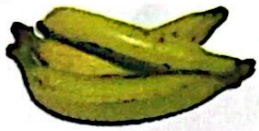
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **HABICHUELA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( Phaseolus Vulgaris). Es de hojas compuestas y peludas. Es una legumbre que contiene varias semillas que se consumen, frescas o secas llamada también judía o alubia. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 7 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Legumbre sobremadurada, Legumbre en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Legumbres), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PLATANO HARTON**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( Platanus Orientalis). El tronco es recto y la corteza correosa y blanca. Sus hojas son grandes, hendidas en gajas puntiagudas de color verde claro. Sus frutos nacen reunidos en un cuerpo redondo de 2 cm de diámetro |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarillo o Verde<br>TEXTURA: Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 a 25 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Plátano sobremadurado, en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Platanos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **ESPINACA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Spinacia Oleracea). De hojas dispuestas en forma de roseta, y flores verdosas. Muy cultivada por sus hojas comestibles, ricas en hierro. Tiene el tallo acanalado y ramoso de unos 50 cm de altura. Originaria de Oriente |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Blanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **ARRACACHA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( Arracacia Xanthorriza). Es pedunculada y sus flores son amarillentas pequeñas, la raíz es totalmente comestible. Originaria de América del Sur, se cultiva en algunas regiones americanas para alimentación del hombre. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarilla<br>TEXTURA: Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg y en costales de fique |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas o costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 a 25 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y costales sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Tubérculo sobremadurado, Tubérculo en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Tuberculos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

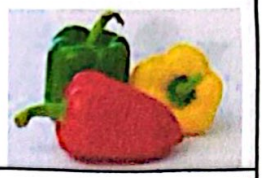
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PAPA SABANERA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Tubérculo rico en almidón, originario del Perú. Las condiciones de cultivo varían de una variedad a otra, prefiere suelos ricos en humus, sueltos y arenosos. Es fácilmente digerida y tiene un alto valor nutricional |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Pardo<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg y en costales de fique |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 20 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 30 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y costales sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Tubérculo averiado por plagas, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas o estibas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Tuberculos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **PIMENTON**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Capsicum Annuum). Planta herbácea anual, de hojas ovales y flores blancas. Se cultiva ampliamente. En algunas partes de América recibe el nombre de ají y Chile. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Rojo-Amarillo-Verde<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg y bolsas plásticas con perforaciones |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 15 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 20 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **YUCA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( Manihot Utilissima). Originaria de América Central, México y Sur de EE.UU, de tronco cilíndrico, coronado por un penacho de hojas como bayonetas con flores blancas globosas. También llamada mandioca. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Café<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg y en costales de fique |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas o costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 20 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 30 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y costales sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Tubérculo sobremadurado, Tubérculo en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Tuberculos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **COLIFLOR**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Brassica Oleracea). Variedad de col que al entallecerse forma una capa redonda compuesta de diversos cabezuelos o grumitos blancos. Son las inflorescencias de la col |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Blanco<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 2 a 3 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 5 a 6 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **TOMATE CHONTO**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Hortaliza perteneciente a la familia de las Solanaceas. El fruto es una baya de pulpa tierna, presenta varios tamaños. Originario de la zona ecuatorial del Perú. Se siembra preferiblemente en suelos profundos con buen drenaje |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Rojo o verde<br>TEXTURA: Semiblando<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 2 a 3 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 5 a 6 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **MUTE**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Proviene del maíz blanco, al cual se le hace un proceso de desgranado y ablandamiento, para luego ser utilizado en subproductos como arepas, sopas, etc. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Blanco<br>TEXTURA: Semiblanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 300000<br>E. Coli:< 3<br>Hongos y Levaduras: 5000<br>Bacillus cereus: 1000<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA MINISTERIO DE SALUD PARA CEREALES** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | En bolsa plástica que contiene una libra (500 g) |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | Se conserva en refrigeración en la nevera |
| **VIDA UTIL** | En Refrigeración aproximadamente: 3 Días máximo |
| **TRANSPORTE** | Las bolsas se colocan en canastillas, sobre estibas y se transportan en furgones adecuados para alimentos. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Cereal en descomposición, cambio de color del producto empacado y que no se encuentre con otros alimentos que causen una posible contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CEBOLLA CABEZONA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Allium Cepa). Es originaria de Asia. El bulbo es grande, redondeado, aparece cubierto de capas que pueden ser blancas o de color vinotinto. Es la segunda hortaliza mas consumida en el mundo, no se puede sembrar en cualquier zona, esto depende de la variedad |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Blanco o morado<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 a 15 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CEBOLLA JUNCA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Allium Fistulosum Linnaeus). Se origino en el Sudeste de Asia y hoy se cultiva en casi todo el mundo. Las raíces se producen en la base del tallo, las hojas son tubulares. Su optimo desarrollo lo alcanza en climas de cálidos a fríos |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Blanco con verde<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 a 15 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

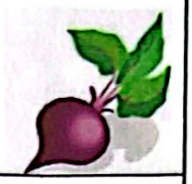
# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **AHUYAMA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Cucurbita maxima). Conocida también como zapallo dependiendo del país donde se consuma, es una verdura con incisión en el centro, que alberga la mayor cantidad de semillas amarillas que posee. El valor nutricional es de 500 calorías |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarillo<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 5 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 8 a 10 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **REMOLACHA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Beta Vulgaris). Planta herbácea anual, con tallo derecho hojas grandes fruto seco y raíz grande y carnosa, comestible y de la cual se extrae azúcar. Posee muy pocas calorías y tiene alto contenido de calcio. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Morado<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 8 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 10 a 15 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CALABAZA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Cucurbita ovifero). Fruto de la Calabazera. Planta herbácea de tallos trepadores, rastreros y de flores amarillas. Originaria de América. Las mas grandes llegan a pesar entre 18 a 36 Kg |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Amarillo verdoso<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **CALABACIN**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Cucurbita Pepo). Calabacita de corteza verde y carne blanca. Necesita de regiones calidas para poder crecer. Contiene vitaminas y minerales. Es de forma alargada su peso promedio es de 200 y 300 g |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

CTB

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **COLICERO**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico ( Musa Sapyentum l). Fruto bien sujeto a la corona. Rico en carbohidratos, potasio, vitamina A y C. Gran contenido en fécula. La producción es continua a lo largo de todo el año. Se caracteriza por las manchas negras en la corteza |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Dura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **NO APLICA** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas o costales sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 10 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 15 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Producto sobremadurada, Producto en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Plátanos), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **RAICES CHINAS**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Pertenecen al Ginseng, perteneciente a la familia de las araliáceas, nacen de una semilla q cae al suelo, limitándose a desarrollar un pequeño tallo de apenas 3 o 4 cm de altura. Al tercer año se puebla de hojas y su raíz se desarrolla plenamente |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Blanco<br>TEXTURA: Semidura<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | En bandejas de icopor forradas con vinilpel, por media libra (250 g) |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 3 a 4 Días. No se aconseja refrigerar porque el producto se humedece por dentro y puede generar contaminación |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobre madurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **APIO**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Apium Graveolens).alcanza hasta 80 cm de altura. Resiste los suelos salinos y húmedos. La raíz es comestible corta y fibrosa. También son comestibles las pencas de las hojas aporcadas. El tallo es jugoso. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: tallo (Dura) y hojas (Blanda)<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 4 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: máximo 6 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

CTR

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **LECHUGA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Lactuca Sativa).Hojas grandes, blendas, enteras o dentadas, las inferiores agrupadas en roseta. Se cultiva en las huertas y hay diferentes variedades: repollada, rizada, romana, lisa etc. Sus hojas se comen en ensalada |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Verde<br>TEXTURA: Semiblanda<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas y sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 2 a 3 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 5 a 6 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

# FICHA TECNICA

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **TOMATE LARGA VIDA**  |
| **DESCRIPCION FISICA** | Nombre científico (Solanum lycopersicum), es originario de América. Es un fruto blando de color rojo y reluciente interiormente compuesto por varias celdillas llenas de semillas amarillas. Esta variedad se utiliza generalmente en ensaladas. |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | OLOR : Característico<br>COLOR: Rojo o verde<br>TEXTURA: Semiblando<br>SABOR : Característico |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | Recuento de Mesófilos Aerobios : 0<br>Recuento de Coliformes Totales<br>NMP : 150<br>Recuento de Coliformes Fecales<br>NMP : Menor de 3<br>Salmonella: Negativo<br>Estafilococo Coagulasa Positivo:<br>Menor de 100<br><br>**NORMA INVIMA PARA FRUTAS Y VERDURAS** |
| **EMPAQUE Y PRESENTACION** | Por Unidades en canastillas plásticas de capacidad 20 Kg |
| **CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO** | El producto se puede conservar al medio ambiente y en refrigeración y se almacena en canastillas sobre estibas o en nevera. |
| **VIDA UTIL** | Al medio ambiente aproximadamente: 2 a 3 Días<br>En Refrigeración aproximadamente: 5 a 6 Días |
| **TRANSPORTE** | En camiones o Furgones adecuados para carga de alimento, el producto se transporta en canastillas y sobre estibas. |
| **MOTIVO DE RECHAZO** | Verdura sobremadurada, Verdura en descomposición, Furgones no adecuados para transporte de Alimentos, Producto en el piso del furgón (Sin Canastillas), Productos mezclados de diferente origen (Carnes y Verduras), generan contaminación cruzada. |

**Claudia Torres R.**
**Tecnóloga en Alimentos**

Powered by CamScanner

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**
**LECHE ENTERA. UHT**

***Versión : 02***

**Denominación Legal:** Leche entera UHT.
**Denominación Comercial:** RAM Leche Entera.

**Descripción del producto:** Leche entera, tratada UHT, homogeneizada y envasada asépticamente en Tetra-brik slim 1L.
**Uso previsto:** Formando parte de la dieta, como alimento rico en proteínas y medio contenido en calorías en desayunos, meriendas y para cocinar.

| Características nutricionales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parámetro | Etiquetado 100 ml | | Etiquetado 250 ml | |
| | Valor medio | % VRN* | Valor medio | % VRN* |
| Valor energético | 264 kJ<br>63 kcal | | 660 kJ<br>158 kcal | |
| Grasas | 3,6 g | | 9,0 g | |
| Saturadas | 2,5 g | | 6,3 g | |
| Hidratos de carbono | 4,7 g | | 12 g | |
| Azúcares | 4,7 g | | 12 g | |
| Proteínas | 3,0 g | | 7,5 g | |
| Sal | 0,13 g | | 0,33 g | |
| Calcio | 110 mg | 14 | 275 mg | 34 |

*VRN: Valor de Referencia Nutricional
Ingesta Diaria Recomendada para un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)

| | |
|---|---|
| Control esterilidad con preincubación a 32ºC | Negativo |
| Control esterilidad con preincubación a 55ºC | Negativo |
| Gérmenes totales mesófilos, preincubación 15 días a 30ºC | Ausencia/ ml |
| Gérmenes totales termófilos, preincubación 7 días a 55ºC | Ausencia/ ml |

| | | |
|---|---|---|
| Plomo | < 0,02 mg/Kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Aflatoxina M1 | < 0,05 µg/Kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Dioxinas | < 2,5 pg/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| Dioxinas +PCB´s | < 5,5 pg/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| Suma de PCB (CIEM – 6) | 40ng/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| PAH-4 | < 1 µg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Residuos de Plaguicidas | No detectado | RG. (CE) 396/2005 |
| Residuos de Antibióticos | No detectado | RG. (CE) 37/2010 |
| Gluten | < 20 mg/kg | RG. (CE) 41/2009 |
| Melamina | < 1 mg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |

| | |
|---|---|
| Declaración de ingredientes: | Leche Entera. |
| Caducidad: | FCP-120 días desde el día de fabricación |
| Conservación: | Almacenar, transportar y distribuir en lugar fresco, seco y protegido de la luz directa. |
| Condiciones de uso: | Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío, siendo aconsejable su consumo en los 2-3 días siguientes. |

| Presencia de Alérgenos | Presencia intencionada | Presencia potencial | Ingredientes implicados |
|---|---|---|---|
| Cereales y derivados de: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut. | | | |
| Crustaceos y derivados | | | |
| Huevos y productos a base de huevo. | | | |
| Pescado y productos a base de pescado. | | | |
| Cacahuetes y derivados | | | |
| Soja y derivados | | | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | | |
| Frutos de cascara y derivados. | | | |
| Apio y derivados. | | | |
| Mostaza y derivados. | | | |
| Granos de sesamo y derivados | | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/ls expresado en SO2 . | | | |
| Altramuces y derivados | | | |
| Moluscos y derivados | | | |

| | |
|---|---|
| OGMs: | Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado. |
| Ionización | Producto no ionizado. |
| Contaminantes: Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente el RG.1881/2006. | |



Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA

VERSIÓN - 04 - 2019

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1
REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 73 Sur No. 888 - 02
Barrio Rosa Sembrandino

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

Powered by CamScanner

**FICHA TÉCNICA**

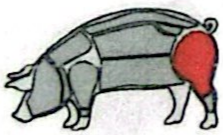
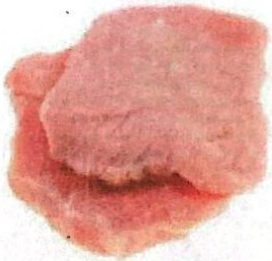
**VERSIÓN - 04 - 2019**

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1
REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 72 Sur No. 88B - 02
Barrio Bosa Sanbernardino

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

Powered by CamScanner

**FICHA TÉCNICA**

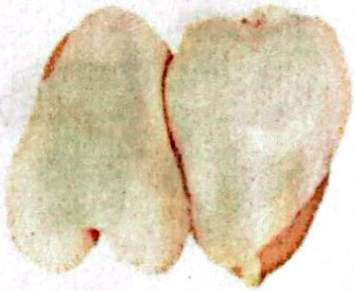
**VERSIÓN - 04 - 2019**

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1
REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 72 Sur No. 888 - 02
Barrio Boca Sanbernardino

| | |
|---|---|
| **NOMBRE DE PRODUCTO (SIBOL)** | AVICOLA |
| **NOMBRE DE PRODUCTO** | PECHUGA DE POLLO CON HUESO Y PIEL |
| **NORMA TÉCNICA** | NTC 3644 |
| **TIPO** | PERECEDERO |
| | **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN** |
| **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS** | Aspecto fresco, sano, limpio y libre de impurezas, no bebe presentar mucha sangre, sin restos de plumas, debe tener el color y olor característico según su designación. Piel firme, la cual al hacer presión no se mantenga en hundimiento de la misma, debe ser elástica. Su hueso debe presentar un color del mismo aspecto al de la carne. |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | COLOR: Rosado Brillante<br>OLOR: Característico<br>TEXTURA: Branda, firme al tacto |
| **TEMPERATURA** | En transporte se conserva a una temperatura entre 0° y 4°C ; para la conservación -6°C |
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Producto empacado al vacio por Kilos en bolsa plástica, bien sellada; mantener sin presencia de hielo, excesos de agua y sangre.<br>La bolsa debe estar rotulada con el nombre del producto, peso, número de registro sanitario, regulada con fecha de sacrificio/lote, fecha de empaque, fecha de vencimiento y temperatura.<br>Condiciones de embalaje: Producto entregado en canastillas limpias, libres de sangre, excesos de agua y residuos.  |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Producto transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Expendios de Carnes) y vehiculo de transporte. |
| **PREPARACIÓN** | ASAR ☑ FREÍR ☑ SUDAR-COCINAR ☑ HORNEAR ☑ |
|  |  |

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA

VERSIÓN - 04 - 2019

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1
REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 73 Sur No. 888 - 02
Barrio Rosa Sonbrerudo

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

Powered by CamScanner

**FICHA TÉCNICA**

**VERSIÓN - 04 - 2019**

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1
REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 72 Sur No. 888 - 02
Barrio Boca Sanbernardino

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

Powered by CamScanner

**FICHA TÉCNICA**

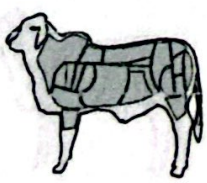
**VERSIÓN - 04 - 2019**

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1 REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 72 Sur No. 088 - 02 Barrio Boca Sanbernardino

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

Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA

VERSIÓN - 04 - 2019

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1
REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 73 Sur No. 88B - 02
Barrio Bosa Sanbernardino

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

Powered by CamScanner

**FICHA TÉCNICA**

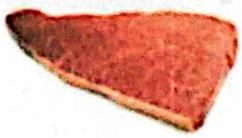
**VERSIÓN - 04 - 2019**

DISTRIBUIDORA DE CARNES

# FRIGORIFICO DEL SUR

NIT: 1068972327-1 REGIMEN SIMPLIFICADO

Diag. 72 Sur No. 888 - 02 Barrio Rosa Sembrandino

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

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TECNICA DE PRODUCTO** | |

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto (SIBOL)** | **HUEVO DE GALLINA CÓD. 40336** |
| **Nombre Comercial del Producto** | **HUEVO DE GALLINA**  |
| **Calidad** | • Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.<br>• Las especificaciones y requisitos generales contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.<br>• Cumplir con NTC 1240: Huevos de gallina frescos para consumo.<br>• Cumplir con NTC 5309: Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.<br>• Cumplir con el Decreto 3075 de 1997 |
| **Generalidades** | • Huevos de gallina frescos, limpios, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. |
| **Requisitos generales** | • Olor normal, color blanco o rojo, limpio, sin manchas o pecas y sin residuos de materia fecal, plumas, etc.<br>• Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. |
| **Requisitos Específicos** | • La cáscara debe estar entera, sin roturas, limpia.<br>• Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa.<br>• Al observarlo a través de la luz no se debe apreciar turbidez.<br>• Producto natural sin preservativos y/o aditivos.<br>• Tipo AA, peso por unidad 60 a 69.9 gramos.<br>**Características Microbiológicas:**<br>• No debe presentar signos de infestación o infecciones.<br>• Cumplir con los requisitos establecidos en NTC-1240<br>**Aporte nutricional mínimo por porción de 100g**<br>Calorías 163 Kcal.<br>Proteína 12.9g<br>Grasas 11.5 g<br>Carbohidratos 0.7g.<br><br>**Ingredientes:**<br>• Huevo fresco. |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | **FICHA TECNICA DE PRODUCTO** | |

| | |
|---|---|
| | **Almacenamiento:**<br>• Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, almacenar preferiblemente refrigerado.<br>• 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.<br>**Transporte:**<br>• Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable vigente.<br>**Vida Útil:**<br>• 20 días calendario desde el momento de la entrega. |
| **Empaque y rotulado** | • Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, limpias y sin residuos de ningún tipo; recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inholora, resiste y transparente.<br>• Rotulado por huevo con máquina o rotulado con sticker por cubeta que contenga mínimo el nombre del productor, el lote y la fecha de vencimiento. |
| **Presentación** | • Bandeja de 30 unidades. |

Powered by CamScanner