	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE RIQUISIMO		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MEZCLA DE CEITES VEGETALES SABORIZADOS		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	HARINERA DEL VALLE		
INGREDIENTES	rans, suave olor y sabor a mantequilla. Mezcla de aceites vegetales, antioxidantes, ácido cítrico y sabor artificia		
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENADO EN UN LUGAR ADECUADO		
PRESENTACIÓN	250-500-1000-3000		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO AMARILLO	
	Sabor	MANTEQUILLA ARTIFICIAL	
	Color	AMARILLO	
	Textura	LQUIDO	
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSICION	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 80-GRASA TOTAL 9 % GRAMOS-COLESTEROL 0 % - SODIO 0%-CARBOHIDTATOS 0%-PROTEINA 0%		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALVERJA		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ALVERJA VERDE		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S		
INGREDIENTES	ALVERJAS VERDES PREVIAMENTE SELECCIONADAS		
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO		
PRESENTACIÓN	454g- 500g-1000g		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO forma esferica	
	Sabor	HARINA	
	Color	VERDE	
	Textura	DURA GRANULADA	
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 364g-- grasa trans 0,4%sodio 5% PROTEINA 4 g-SODIO mg		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO LONJA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GAYABA ROJO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	FRUTICOL	
INGREDIENTES	PULPA DE GUYABA-SACAROSA-PECTINA-REGULADOR DE ACIDEZ-CONSERVANTES-COLOR ROJO	
VIDA ÚTIL	24 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	100g150g-300g-500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	SEMIBLANDO
	Sabor	CARACTERISTICO A LA GUAYABA
	Color	ROJO
	Textura	FIRME,ACABADO LISO Y UNIFORME
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 36g-CARBOHIDARATOS 74g- grasa trans 0%AGUA 25g- PROTEINA 0 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	

NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CHOCOLATE TRADICIONAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	NACIONAL DE CHOCOLATES	
INGREDIENTES	MASA DE CACAO,AZUCAR Y MANTECA DE CACAO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	PASTILLAS UNIFORMES
	Sabor	DULCE CHOCOLATE
	Color	CAFÉ OSCURO
	Textura	DURA
	Olor	DULCE CHOCOLATE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 130g-CARBOHIDARATOS 8%- AZUCARES 22g PROTEINA 1g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SALTIN	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLETAS DE TACOS SALTIN NOEL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	NOEL	
INGREDIENTES	ARINA DE TRIGO INTEGRAL,ACEITE VEGETAL,GRASA VEGETAL,SAL,ZUCAR,EXTRACTO DE MALTA LEVADURA Y LEC	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	106g-300g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DURA
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 2g,GRASA SATURADA 1 g,COLESTEROL 0 g,SODIO 170 mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ BLANCO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	AREPA AREPA	
INGREDIENTES	100% HARINA DE MAIZ BLANCO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA MOLIDA
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 302g-CARBOHIDARATOS 32,6g- grasa 14,1G ,PROTEINA 10,5g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVO DOBLE A	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HUEVOS DOBLE A	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	HUEVO RICO	
INGREDIENTES	HUEVOS DOBLE SON MAS FIRMES Y ESPESAS SUS LLEMAS SON MAS DURAS Y NUTRITIVAS	
VIDA ÚTIL	7 A 10 DIAS SIN REFRIGERAR	
PRESENTACIÓN	CUBETAS 30 UNIDADES	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	REDONDO DURO DELICADO
	Sabor	HUEVO
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	HUEVO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 80g- GRASA SAT. 5 g, 0%sodio 7O g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA GUSTOSITA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA BARRA 1/4	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	GRUPO DIANA	
INGREDIENTES	EMULSION SOLIDA DE PRODUCTOS GRASOS LACTEOS	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	125 g- 250 g - 500 Gg	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	SEMIBLANDO
	Sabor	MANTEQUILLA
	Color	AMARILLO
	Textura	SEMIDURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 34%-CARBOHIDARATOS 39g- grasa 116%sodio 0% COLESTEROL 72%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PANELA EN BLOQUE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	PANELAS COLOMBIA	
INGREDIENTES	AZUCARES EXTRAIDOS DELA CAÑA DE AZUCAR ELABORADO ARTESANALMENTE	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 g - 500 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	BLOQUE MACIZO
	Sabor	DULCE
	Color	CAFÉ
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 351g-CARBOHIDARATOS 80g- FIBRA 0,7g ,sodio 0% PROTEINA 0,7 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS ESPAGETIS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ESPAGETIS DORIA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DORIA	
INGREDIENTES	MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO Y VITAMINAS Y MINERALES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HILOS LARGOS DUROS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 278g-CARBOHIDARATOS 300g- grasa trans 0%sodio 240mg PROTEINA 14 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HORJUELAS DE MAIZ		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CEREAL		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	SUCARVID		
INGREDIENTES	GRANOS DE MAIZ PREVIAMENTE TRABAJADO Y SECADO		
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO		
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANOS	
	Sabor	HARINA	
	Color	AMARILLO	
	Textura	DURA GRANULADA	
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 110g-CARBOHIDARATOS 25g, CALORIAS 110 g PROTEINA 4 g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE SOLISOYA			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL 100 % SOYA			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	SURACEITES S.A			
INGREDIENTES	ES UN ACEITE EXTRAIDO DE SEMILLA VEGETAL DE SOYA TRATADO PARA EL CONSUMO HUMANO			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	500-1000-3000			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO		
	Sabor	ACEITE DE SOYA		
	Color	AMARILLO		
	Textura	LIQUIDO		
	Olor	CARACTERISTICO ASU COMPOSICION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	AGUA POR DEBAJO DEL 0,1 %-ACIDEZ LIBRE EXPRESADA COMO ACIDO NUCLEICO NO MAYOR AL			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN ORJUELAS			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA EN HORJUELAS DE LA ABUELA			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S			
INGREDIENTES	CEREAL COMPLEMENTARIO CON VITAMINAS Y MINERALES 100% NATURAL			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	200g-250g-500g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CEREAL NATURAL HORJUELAS		
	Sabor	AVENA NATURAL		
	Color	AMARILLO CLARO		
	Textura	SEMI DURO GRANULADA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 60g-CARBOHIDARATOS 10g- PROTEINA 3%sodio 0%			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ LUKAFE	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CASA LUKER	
INGREDIENTES	CAFE 100% PURO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	70g-50g-25g-250g-500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO TOSTADO
	Sabor	CAFÉ
	Color	CAFÉ
	Textura	GRANULOSO
	Olor	CAFÉ
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 0.5g-colesterol 0 %-sodio 0%-proteinas 1 %_	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	FECULA DE MAIZ	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MAIZENA MEZCLA DE FECULA DE MAIZ	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CONOPCO INCORPORATED	
INGREDIENTES	FECULA DE MAIZ CON VITAMINAS Y MINERALES TASAS DE TRIGO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	90g-380g-720g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DELGADA
	Sabor	MAIZENA DULCE
	Color	BLANCA
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	de grasa 100g de maizena son 375 calorias, 82% de carbohidatos, 1,9 de fibra , 5 g pr

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS WAFFER	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLETAS DULCES WAFFER	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	NOEL	
INGREDIENTES	AZUCAR,ACEITE VEGETAL,HARINA DE TRIGO,ACIDO FOLICO,CACAO EN POLVO,ALMODON , SAL	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	432 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA FIRME DULCE
	Sabor	HARINA DULCE
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR CADA 100g : proteinas 2,40 g, grasas 4,50 g,carbohidratos 15,80 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE PLATANO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HARINA DE PLATANO VIVA LATANO SABOR NATURAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	VIVA PLATANO	
INGREDIENTES	MEZCLA DE PLATANO VERDE MACHO Y HARINA DE TRIGO AZUCARES , SAL	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA MOLIDA
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 52g-CARBOHIDARATOS 12g- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 1 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE BABY KLIM			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHES EN POLVO PARA NIÑOS KLIM			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	NESTLE			
INGREDIENTES	SUERO DULCE DE LECHE, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES,LECHES DESCREMADAS			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	400g - 800g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LECHE EN POLVO		
	Sabor	DULCE		
	Color	BLANCO		
	Textura	PULVERIZADA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CONTIENE PREBIOTICOS , VITAMINAS Y MINERALES DHA, HIERRO Y ZINC			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAYONESA			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MAYONESA			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	FRUCO			
INGREDIENTES	AGUA,ACEITE VEGETAL,HUEVOS,AMIDON DE MAIZ,AZUCAR SAL,HUEVOS			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	120g - 250 g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	liquida		
	Sabor	salado		
	Color	BLANCO		
	Textura	LIQUIDA ESPESA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 45g-CARBOHIDARATOS 39g- GRASA TOTL 4,5%sodio 110mg			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS CONCHITAS			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	PASTAS DE SOPA CONCHAS			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	DORIA			
INGREDIENTES	MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO FORTIFICADO MAS AGUA Y NUTRIENTES			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DURA		
	Sabor	HARINA		
	Color	AMARILLO		
	Textura	DURA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 290g-CARBOHIDARATOS 60g- FIBRA 3g ,sodio 0% PROTEINA 11 g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS ESPAGETIS			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ESPAGETIS LA IEVE			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	MOLINOS DEL ATLANTICO			
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO Y SEMOLA DE TRIGO			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HILOS LARGOS DUROS		
	Sabor	HARINA		
	Color	AMARILLO		
	Textura	DURO		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 270g-CARBOHIDARATOS 280g- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 14 g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ DIANA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ARROZ DIANA VITAMOR	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DICORP	
INGREDIENTES	ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINA B6-B12 Y ACIDO FOLICO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO LARGO
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	HARINA
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 350g-grasa saturada 0,2g- grasa trans 0%sodio 0%	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	

NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA MOLIDA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA MOLIDA DE LA ABUELA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGNIZACION CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	CEREAL COMPLEMENTARIO MOLIDO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	200g-250g-500g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	AVENA NATURAL
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	PULVERIZADO
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 60g-CARBOHIDARATOS 10g- sodio 0% PROTEINA 3 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN POLVO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CONDIMENTOS EL REY CANELA EN POLVO	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	CONDIMENTOS EL REY	
INGREDIENTES	CANELA NATURAL	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	30g-50g-100g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	POLVO O ASTILLA
	Sabor	AMARGO
	Color	CAFÉ CLARO
	Textura	SUAVE O DURA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 13.3g-CARBOHIDARATOS 30%- PROTEINA 8.1%-FIBRA 181g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL MARITZA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	FRIJOL LINEA PREMIUM	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S	
INGREDIENTES	FRIJOL FESCO	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO
	Sabor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
	Color	VINOTINTO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	71 CALORIAS-4.07 GRAMOS DE PROTEINA-13.3 GRAMOS DECARBOHIDATOS-3.6	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DUCALES	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLESTAS DE TACOS DUCALES	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	GRUPO NUTRESA Y NOEL	
INGREDIENTES	FORTIFICADA,ACEITE VEGETAL DE PALMA,AZUCAR EXTRACTO DE MALTA ,AZUCAR,LECHE CONDE	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	120g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA CON DUREZA FIRME
	Sabor	DULCE SAL
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	DULCE SAL
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CARBOHIDRATOS 18 g, azucares 3g,grasas 4 g,saturadas 4 g,	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO SAN LUIS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	MOLINOS SAN LUIS	
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO ADICIONADA CON ACIDO FOLICOY VITANIMAS	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA POLVO
	Sabor	HARINA
	Color	BLANCO
	Textura	PULVERIZADA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 0g-CARBOHIDARATOS 22g- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 3g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	EL PARAGUITAS	
INGREDIENTES	LECHE DE VACA CON MEZCLAS DE AZUCAR VITAMINAS Y MINERALES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	70g-100g-120g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO ESPESO
	Sabor	DULCE
	Color	BLANCO
	Textura	ESPESA
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 314g-- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 6,4g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	

NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL DE ABEJAS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	MIEL DE ABEJAS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLANTA	
INGREDIENTES	MIEL DE ABEJAS PROCESADO DEL NECTAR DE LAS FLORES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	110 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDO
	Sabor	DULCE
	Color	AMARILLO
	Textura	LIQUIDO EXPESO
	Olor	DULCE
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 280g-CARBOHIDARATOS 76g- grasa trans 0% FLUCTUOSA 48,6 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS FIDEOS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	FIDEOS DORIA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	DORIA	
INGREDIENTES	´MEZCLA DE SEMOLATO DE TRIGO CON AGUA Y NUTRIENTES	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA DURA EN HILOS
	Sabor	HARINA
	Color	AMARILLO
	Textura	DURA
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 374g-CARBOHIDARATOS 75g- grasa 1,1g ,sodio 0% PROTEINA 15 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		

NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	REFISAL	
INGREDIENTES	CLORURO SODICO ESTRAIDO DEL MAR LA TIERRA ABUNDANTE EN LA NATURALEZA	
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO	
PRESENTACIÓN	250 g- 500 g	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANULADO
	Sabor	SALADO
	Color	BLANCO
	Textura	DURA GRANULADA
	Olor	SALADO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 0g-CARBOHIDARATOS 0g- grasa trans 0%sodio 38758 mg	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ FLORHUILA		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	ARROZ FLORHUILA CON VITANIMAS		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	ORF		
INGREDIENTES	ARROZ BLANCO SELECCIONADO CON VITAMINA A - CMC Y ACIDO FOLICO		
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO		
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO LARGO	
	Sabor	HARINA	
	Color	BLANCO	
	Textura	DURA GRANULADA	
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 170g-CARBOHIDARATOS 39g- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 4 g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR BLACA		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AZUCAR BLANCO		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	RIOPAILA CASTILLA		
INGREDIENTES	SACAROZA SACADO DE LA CAÑA DE AZUCAR		
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO		
PRESENTACIÓN	250 g-500g - 1000g		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	polvo con granos diminutos	
	Sabor	DULCE	
	Color	BLANCO	
	Textura	GRANULADO CLARO	
	Olor	DULCE	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 8g-CARBOHIDARATOS 2g- grasa trans 0%sodio 600mg PROTEINA 1 g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBADA PERLADA			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CEBADA PERLADA DE LA ABUELA			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	ORGANIZACION CARDENAS S.A.S			
INGREDIENTES	CEBADA NATURAL			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO SEMIREDONDO		
	Sabor	CEREAL		
	Color	AMARILLO CLARO		
	Textura	SEMIDURO		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CARBOHIDARATOS 12%- GRASAS TOTALES 0.5% sodio 0% PROTEINA 4.5 g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE LECHE			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GALLETAS DE LECHE MUU			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	COLOMBINA			
INGREDIENTES	HARINA,LECHE,DULCE			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	216g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CON DUREZA CIRCULARES		
	Sabor	HARINA CON LECHE DULCE		
	Color	AMARILLO CLARO		
	Textura	DURA LISA		
	Olor	DULCE		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	POR 100g : CALORIAS 450g-grasa saturada 5,8g-sodio 145mg			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO MARITZA			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	GARBANZO LINEA PREMIUM			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S			
INGREDIENTES	GARBANZO			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO REDONDO NO UNIFORME		
	Sabor	HARINA		
	Color	AMARILLO		
	Textura	DURO		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	PROTEINAS 4.6 g, GRASAS 6,1 g, CARBOHIDRATOS 12,6 g, SODIO 209 mg			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA VEGETAL			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	COLOMBIARINA MEZCLA VEGETAL			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	PAMPA LTDA			
INGREDIENTES	MEZCLA VEGETAL DE HARINA DE ARROZ Y SOYA			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 g - 500 g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA EN POLVO		
	Sabor	HARINA		
	Color	BLANCO		
	Textura	PULVERIZADA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 108g-CARBOHIDARATOS 25g- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 2g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJA			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LENTEJA LINEA PREMIUM			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	ORGANIZACIÓN CARDENAS S.A.S			
INGREDIENTES	LENTEJAS ESCOJIDAS Y SELECIONADAS			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	GRANO OVALADO		
	Sabor	HARINA		
	Color	AMARILLO		
	Textura	DURA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 210 g-CARBOHIDARATOS 38g- grasa 0.5%sodio 0% PROTEINA 15g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	NESTUM			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	CEREAL INFANTIL NESTLE			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	NESTLE			
INGREDIENTES	HARINAS TRIGO AVENA CEBADA MAIZ ARROZ AZUCARES Y SALES MINERALES			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	200g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA EN POLVO		
	Sabor	NATURAL		
	Color	BLANCO		
	Textura	PULVERIZADA		
	Olor	AVENA MOLIDA		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 375g-- grasa 2.5%sodio 0% PROTEINA 10 g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTAS FIDEOS LA NIEVE			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	FIDEOS LA NIEVE			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	MOLINOS DEL ATLANTICO			
INGREDIENTES	HARINA DE TRIGO Y SEMOLA DE TRIGO			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	250 G - 500 G			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	HARINA EN TROSOS DUROS		
	Sabor	HARINA		
	Color	AMARILLO		
	Textura	DURA		
	Olor	CARACTERISTICO A SU COMPOSOCION		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 350g-CARBOHIDARATOS 75g- grasa trans 0%sodio 0% PROTEINA 13 g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO			
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR			
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVAS PASAS			
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	UVAS PASAS			
IMAGEN DEL PRODUCTO				
FABRICADO POR	TRICONDOR			
INGREDIENTES	UVA NATURAL EXTRAIDAS Y LAVADAS PARA SU PROCESO, ALIMENTO RICO EN FIBRA			
VIDA ÚTIL	12 MESES ALMACENAMIENTO EN LUGAR FRESCO			
PRESENTACIÓN	60g ,120g ,500 g			
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	FRUTO SECO		
	Sabor	UVAS SECAS		
	Color	NEGRO		
	Textura	DURA ARRUGADA		
	Olor	DULCE		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 297g-CARBOHIDARATOS 69,3g,FIBRA 6,5, PROTEINA 2,5g			

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	YOGURT	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	LA VID	
INGREDIENTES	LECHE PASTEURIZADA, ZUCAR,PULPA FRUTA SABORIZANTES Y ONSERVANTES	
VIDA ÚTIL	15 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	4000 ML EMBACE PLASTICO	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	CREMOSO
	Sabor	MORA-FRESA-MELOCOTON ENTRE OTROS
	Color	VARIADO
	Textura	CREMOSO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 90g-CARBOHIDARATOS 9g, AZUCARES 7 g PROTEINA 12 g	
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA LIQUIDA UHT	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA LIQUIDA	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ALGARRA	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA FRESCA,AZUCAR, HARINA DE AVENA MOLIDA	
VIDA ÚTIL	20 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	2OO ML EN BOLSA	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	AMARILLA
	Textura	IQUIDA
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 74g, AZUCARES 4.9g PROTEINA 2.5 g	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EN BLOQUE DOBLE CREMA TAJADO		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	DOBLE CREMA TAJADO		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	QUESOS TORO		
INGREDIENTES	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, NATA , CONSERVANTES Y ESTABILIZANTES CUAJO Y SAL		
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	2.5 KL		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGUIDA	
	Sabor	NATURAL	
	Color	AMARILLA	
	Textura	BLANDA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 9g, AZUCARES 1g PROTEINA 8g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HELADO CREMOSO		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	KULFI		
INGREDIENTES	LECHE ENTERA, AZUCAR ,HUEVOS,SABORIZANTES , EMULSIONANTES ,GRASAS Y CONSERVANTES		
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	650 g		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	DURA	
	Sabor	VARIEDAD	
	Color	VARIEDAD	
	Textura	DURA FRIA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 183g, AZUCARES 18g SODIO 51 mg,PROTEINA 28 g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHERITA		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	D VIDA		
INGREDIENTES	LECHE ENTERA, AZUCAR ,EMULSIONANTES ,GRASAS Y CONSERVANTES		
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	150 g		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA	
	Sabor	DULCE	
	Color	BLANCO AMARILLO	
	Textura	ESPESA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 318g, AZUCARES 56g SODIO 97 mg,PROTEINA 7,6 g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	

NOMBRE DEL PRODUCTO	KUMIS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	KUMIS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	LA VID	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA FRESCA,AZUCAR, CULTIVO COMERCERCIAL,LECHE EN POLVO,CONSERVANTE DE SODIO	
VIDA ÚTIL	15 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	4000 ML EMBACE PLASTICO	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 130g-CARBOHIDARATOS 6 %, AZUCARES 13g PROTEINA 6 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	

NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA LIQUIDA UHT	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	AVENA LIQUIDA 200 ML	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	COLANTA	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA FRESCA,AZUCAR, CULTIVO COMERCERCIAL,LECHE EN POLVO,CONSERVANTE DE SODIO	
VIDA ÚTIL	20 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	200 ML	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 80g-CARBOHIDARATOS 2 %, AZUCARES 14g PROTEINA 7 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	QUESOS TORO		
INGREDIENTES	ENTERA DE VACA PASTEURIZADA SEMIDESCREMADA , NATA , CONSERVANTES Y ESTABILIZANTES CUAJO		
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	2.5 KL		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGUIDA	
	Sabor	NATURAL	
	Color	BLANCO	
	Textura	BLANDA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 25g,GRASA SAT. 16 G, PROTEINA 10g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA DE LITRO		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	HATO GRANDE		
INGREDIENTES	LECHE ENTERA CON PROTEINAS Y NUTRIENTES DE VALOR BIOLOGICO		
VIDA ÚTIL	40 DIAS		
PRESENTACIÓN	1000 ML		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA	
	Sabor	LECHE	
	Color	BLANCO	
	Textura	LIQUIDA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 4 %, COLESTEROL 4 %, AZUCARES 2 g, PROTEINAS 13 %		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	HUEVOS		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	HUEVO RICO		
INGREDIENTES	HUEVO 100 % NATURAL		
VIDA ÚTIL	20 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	150 g		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	DURA	
	Sabor	HUEVO	
	Color	AMARILLO	
	Textura	DURA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 132g, GRASAS 9,1 g ,PROTEINA 12,25 g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	KUMIS	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	KUMIS	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	ALGARRA	
INGREDIENTES	CHE ENTERA FRESCA,AZUCAR, CULTIVO COMERCERCIAL,LECHE EN POLVO,CONSERVANTE DE SOD	
VIDA ÚTIL	15 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	1000 ML	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA
	Sabor	NATURAL
	Color	BLANCO
	Textura	CREMOSO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 120g-CARBOHIDARATOS 7 %, AZUCARES 11g PROTEINA 8 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR	
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA ENTERO	
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	
IMAGEN DEL PRODUCTO		
FABRICADO POR	QUESOS TORO	
INGREDIENTES	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, NATA , CONSERVANTES Y ESTABILIZANTES CUAJO Y SAL	
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION	
PRESENTACIÓN	2.5 KL	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGIDA
	Sabor	QUESO
	Color	AMARILLO
	Textura	BALDO
	Olor	CARACTERISTICO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 90g-CARBOHIDARATOS 1 %, AZUCARES 1g PROTEINA 8 %	

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	COLANTA		
INGREDIENTES	ERA DE VACA PASTEURIZADA SEMIDESCREMADA , NATA , CONSERVANTES Y ESTABILIZANTES CU		
VIDA ÚTIL	30 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	2.5 KL		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	RIGUIDA	
	Sabor	NATURAL	
	Color	BLANCO	
	Textura	BLANDA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	CALORIAS 24g,GRASA SAT. 13G, PROTEINA 10g		

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		
	COMERCIALIZADORA PROGRESANDO EYR		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA COLANTA 200 ML		
IMAGEN DEL PRODUCTO			
FABRICADO POR	COLANTA		
INGREDIENTES	LECHE ENTERA CON PROTEINAS Y NUTRIENTES DE VALOR BIOLOGICO		
VIDA ÚTIL	60 DIAS APARTIR DE FABRICACION		
PRESENTACIÓN	200 ML		
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Apariencia**	LIQUIDA	
	Sabor	LACTEO	
	Color	BLANCO	
	Textura	LIQUIDA	
	Olor	CARACTERISTICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	GRASA TOTAL 3 %, COLESTEROL 3%, AZUCARES 3g, PROTEINAS 14 %		

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT: 90513666-8
CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***BAZO Ó PAJARILLA***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016, - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Denominado bazo, adherido al cuajar. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción.

	- Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***CARNE DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***CADERA DE RES***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271. - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, pulpa de res. - Sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo oscuro brillante. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Corte de carne de res fina para asar o sudar. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

	- Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.

	- En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***CARNE DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***CARNE DE RES MOLIDA ESPECIAL***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca, sometida a un proceso de molienda. - Producto resultante de la limpieza del corte fino de carne de res (bola, centro de pierna). - Sin exceso de grasa. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo brillante oscuro a café, con manchas blancas. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - % de grasa 7 +/- 2, este porcentaje debe ser soportado en físico a través del análisis de grasa realizado por el comitente vendedor, el cual debe ser presentado por parte del transportador al responsable del recibo de alimentos, debe ser acorde al número de lote del producto entregado. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 10 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

	Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos

	y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre Comercial del Producto	***FILETE DE MERLUZA CONGELADO***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 561 de 1984. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 122 de 2012. - Cumplir NTC 1443 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Lonjas de pescado congelado sin espinas, de tamaño y formas irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. - Los filetes de merluza congelados deben ser preparados con pescados sanos de primera calidad. - Color rosa pálido. - Textura firme y elástica. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 4 meses, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 122 de 2012. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC1443.

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de congelación. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; ; Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2004 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***VÍSCERAS DE BOVINO***
Nombre Comercial del Producto	***HÍGADO DE RES***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4271 - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Víscera de res, fresca. - Extracción de la canal: Cavidad torácica del bovino: Para su preparación se separa la vesícula biliar, restos de vasos sanguíneos hepáticos, ganglios linfáticos y la grasa adyacente al hilio. Se puede clasificar por color (privilegiando a los rojos oscuros) o por rango de peso. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Color rojo carmín. - Textura firme, elástica y ligeramente húmeda. - Piezas individuales limpias sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 5 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

	Características fisicoquímicas y microbiológicas: - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan **Transporte:** - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado en bolsas de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien selladas con nudo. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos

	y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional". - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción. - Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Nombre del Producto	***CARNE DE CERDO***
Nombre Comercial del Producto	***LOMO DE CERDO***
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 1282 de 2016 - Cumplir Decreto 2270 de 2012. - Cumplir Decreto 1500 de 2007. - Cumplir Resolución 2690 de 2015. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 240 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Contar con Certificación de Calidad o Implementación del sistema HACCP Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.
Requisitos Específicos	**Descripción Física:** - Carne fresca de cerdo. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - No debe presentar viscosidad amarilla o verdosa. - Debe tener ausencia de elementos extraños. - Sabor y color característico. - Textura consistente. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. **Vida útil mínima:** 15 días al vacío, desde el momento de la entrega en la unidad operativa. **Características fisicoquímicas y microbiológicas:** - No deben presentar signos de descomposición ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.

	Transporte: - Vehículo con unidad de frío para transporte de alimentos, con autorización sanitaria de transporte y concepto sanitario cumple o favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - Se debe garantizar la cadena de frío para el producto durante todo el transporte. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Decreto 1500 de 2007, Resolución 2505 de 2004, Resolución 240 de 2013 y demás normas que la modifiquen, complementen, aclaren, adicionen, sustituyan.
Empaque y rotulado	- Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto, sin presencia de hielo o agua, sangre, o algún otro elemento o sustancia. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 “por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos ...” o Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - En caso que la información del producto sea a través de rótulos o stickers, estos deben ser con tinta indeleble y no puede ser de fácil remoción.

	- Se aceptará el rótulo que tenga contacto directo con el alimento, siempre y cuando presenten el respectivo permiso del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

EL IMPERIO DE LAS CARNES
NIT: 90513666-8
CRA 59B #131-57 TEL: 4796680-3143872938
BOGOTA D.C (CIUDAD JARDIN NORTE)

Nombre del Producto (SIBOL)	CARNE DE POLLO
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE POLLO** 200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 /200002108 / 200002109
Calidad	**Requisitos Normativos:** Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.
Requisitos Específicos	**Clasificación:** POLLO **Descripción del Producto:** Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del género Gallus de las especies Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar. **Ingredientes:** pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. **Requisitos Fisicoquímicos:** El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Pollo entero y Despresado
Humedad Máxima	72%
Proteína Mínima	16%
Fósforo	0,30%

Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002

También se requiere que se reporte análisis de laboratorio de:

% Máximo de Hidratación	11%

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: laboratorio:

Parámetros	n	m	M	C
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1

Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.

Parámetros microbiológicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002

Requisitos nutricionales: No Aplica

	Otras características del producto: No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto. **Condiciones de Transporte:** Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. – Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. **Vida Útil:** Para producto refrigerado: Mínima de 7 días. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación. **Requisitos del Comitente Vendedor:** El proveedor deberá acreditar: – Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. – Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. – El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
Empaque y rotulado	**Empaque:** Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. **Rotulado:** - El rotulado debe ser impreso directamente en el empaque o adhesivo.

	-Debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de sacrificio que procede.