INPEC

FICHAS TECNICAS

LOTE 1 PRODUCTO SALSAS, MERMELADAS Y AJÍ

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
1	AJI: Salsa picante elaborada con ají rojo, vinagre, tomate y aditivos permitidos. INGREDIENTES, Agua, Ají, vinagre, Azúcar, pasta de Tomate, Sal, Colorante natural (Mezcla de carmín, betanina, anato), Ají Deshidratado, Espesante (Goma Xantana), Estabilizante (Goma de Celulosa), Conservante (Benzoato de Sodio, Sorbato de Potasio), Colorante (Caramelo I), Antioxidante (EDTA) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color Rojizo Olor Propio del Ají procesado y libre de olores extraños. Sabor Salado, picante Apariencia Líquido viscoso homogéneo sin partículas CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Producto libre de materiales extraños provenientes de cualquier etapa del proceso. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS: Rcto Mesófilos Aerobios UFC/g<500, Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g* <20, Lactobacillus < 10 E. coli - UFC/g * <10Rcto Salmonella spp – Ausencia en 25 g* Ausencia Presentación Envase Pet 100 g	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
2	MERMELADA FRESA: Producto semisólido preparado a partir de pulpa de fruta, azúcar y agua mediante proceso de calentamiento y evaporación. INGREDIENTES: Azúcar, Pulpa de Fresa, Agua, Gelificante (Pectina), Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Conservante (Sorbato de potasio), Estabilizante (Goma Xantan), Vitamina C, Colorante natural (Carmín) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color Rojo oscuro y brillante. Olor Fresa, libre de olor a quemado o caramelizado. Sabor Fresa, levemente dulce y ácido y libre de sabor a quemado o caramelizado. Apariencia Semi Consistente y brillante Textura Buena gelificación, fibrosa y con semillas de la Fresa. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Producto libre de materiales extraños provenientes de cualquier etapa del proceso. PRESENTACIÓN Doy pack 80g	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
3	MERMELADA PIÑA Producto semisólido preparado a partir de pulpa de fruta, azúcar y agua mediante proceso de calentamiento y evaporación INGREDIENTES: Azúcar, Pulpa de Piña, Agua, Pectina, Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Estabilizante (Goma Xantana), Conservante (Sorbato de Potasio), Vitamina C, características microbiológicas: Mesófilos Aerobios: <300 UFC/g, Coliformes Fecales: <10 UFC/g, E. coli: <10 UFC/g, Mohos y Levaduras: <20 UFC/g, Clostridium sulfito reductor: <10 UFC/g Características Sensoriales : Color: Amarillo claro, Olor: Piña cocida, dulce, Sabor: Piña, dulce, Apariencia: Semiconsistente y brillante, Textura: Pastosa, fibrosa Presentación Doy pack 80g.	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
4	"MAYONESA Producto emulsionado de consistencia cremosa elaborado con huevo líquido pasteurizado, aceite vegetal, vinagre y aditivos permitidos. Libre de Colorantes y saborizantes artificiales, Ingredientes: Agua, Aceite vegetal, Almidón modificado, Huevo líquido pasteurizado, Vinagre, Azúcar, Acentuador de sabor (cloruro de potasio), Sal, Estabilizante (Goma Xantana), Pulpa de Limón, Saborizantes naturales (mostaza, cebolla, ajo), Regulador de acidez (ácido Fosfórico), Conservante (sorbato potasio, benzoato de sodio), Harina de Mostaza, Colorante natural (betacaroteno), Antioxidante (BHT), Secuestrante (EDTA),Características Físico Químicas: Acidez (%): 0.50 – 0.60, Viscosidad (5 rpm, Eje 94): 70000 - 110000, pH: 3.3 - 3.5, Características Microbiológicas: Rcto Mesofilos Aerobios UFC/g: <1000, Rcto Coliformes Totales y Fecales UFC/g: <10, Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g: <50, Rcto Estafilococo Coag. (+) UFC/g: <100, Rcto Bacillus Cereus UFC/g: <100, Rcto Salmonella spp: Ausencia en 25g, Características Sensoriales: Color: Amarillo Crema, Olor: Graso, libre de olores extraños, Sabor: Notas dulces, salado y levemente ácida, Apariencia: Brillante, suave y homogénea, Textura: Viscosa, cremosa y suave, Presentacion Sachet 80g"	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
5	SALSA TOMATE Salsa viscosa y agridulce elaborada con pasta o concentrado de tomate adicionado con vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. Libre de Colorantes y saborizantes artificiales, Ingredientes: Agua Mineral, Pasta de tomate, Azúcar, Vinagre, Sal, CMC, Goma Xantan, Cebolla Deshidratada, Benzoato de Sodio, Sorbato de Potasio, Sabor natural Kétchup, Ácido Ascórbico, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color: Rojo y brillante, Olor: Tomate, condimento, kétchup, canela, Sabor: Tomate, salado, con notas dulces y levemente ácido, Apariencia: Consistente, brillante y homogénea, Textura: Suave y consistente, Características Microbiológicas: Acidez (%): 1,35 - 1,45, Consistencia: ≤5 cm/30 seg, Brix: 30 - 31, pH: 3.6 - 4.0, Mesófilos Aerobios UFC/g: <500, Coliformes Totales y Fecales UFC/g: <10, Lactobacillus UFC/g: <100, Mohos y Levaduras UFC/g: <20, Clostridium sulfito reductor UFC/g: <10, E. coli UFC/g: <10, Salmonella spp: Ausencia en 25g,Presentación : Sachet 80g,"	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
6	SALSA BBQ Salsa suave y agridulce elaborada con pulpa de tomate, melaza, especias, y el sabor característico a humo. Ingredientes: Agua, Azúcar, Vinagre, Pasta de Tomate, Almidón Modificado, Melaza de caña, Acentuador de sabor (cloruro de potasio), Sal, Especias Deshidratadas (Cebolla, Ajo, Pimienta), Colorante (Caramelo I), Conservantes (Sorbato de potasio, Benzoato de sodio), Saborizante Natural (Humo), Harina de Mostaza. Características sensoriales: Color Café Oscuro, Olor Dulce, característico al olor Barbecue, humo, especias, Sabor Dulce, Característico al sabor Barbecue, Apariencia Líquido semiviscoso sin presencia de partículas extrañas. Presentación Sachet 80g	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable

7	SALSA MOSTAZA Salsa pastosa y suave elaborada con mostaza y otras especias, libre de aditivos y conservantes. Ingredientes: Agua, Vinagre Vegetal, Harina de Mostaza, Azúcar, Almidón Modificado, Sal, Estabilizante (Goma Xantán), Cúrcuma, Saborizantes Naturales (Clavo, Pimienta, Apio, Ajo, Cilantro, Nuez Moscada), Colorante Natural (Curcumina) Características Fisicoquímicas: °Brix (16-18), Acidez (2.5-3.0), pH (3.3-3.6), Consistencia (3.0-7.0 cm/30s) Características Microbiológicas: Mesófilos Aerobios (<500 UFC/g), Coliformes Totales y Fecales (<10 UFC/g), Mohos y Levaduras (<20 UFC/g), Clostridium Sulfito Reductor (<10 UFC/g) Características Sensoriales: Color (Amarillo intenso y brillante), Olor (Acético, fuerte a mostaza), Sabor (Mostaza, ácido, levemente picante), Apariencia (Cremosa y con partículas pequeñas), Textura (Pastosa y suave) Presentación SACHET 80gr	UNIDAD x 80 gr como mínimo	Monto agotable
8	SALSA TARTARA Salsa emulsionada de consistencia uniforme y suave preparada con Aceite Vegetal, Aceitunas, Alcaparras, especias y Aditivos permitidos. Libre de Colorantes y saborizantes artificiales. Ingredientes: Agua, Aceite Vegetal, Huevo Líquido Pasteurizado, Azúcar, Vinagre, Almidón Modificado, Sal, Cebolla, Alcaparras (1%), Acentuador de Sabor (Cloruro de Potasio), Aceitunas (0,5%), Harina de Mostaza, Estabilizante (Goma Xantana), Regulador de Acidez (Ácido Fosfórico), Conservantes (Benzoato de sodio, Sorbato de potasio), Perejil Deshidratado, Antioxidante (BHT), Secuestrante (EDTA), Saborizante Natural (Cebolla). Características Sensoriales: Olor: Graso y libre de rancidez Sabor: Salado, graso y levemente ácido Apariencia: Consistencia cremosa y con partículas de especias Textura: Suave y cremosa Características Microbiológicas Recuento de Mesófilos Aerobios (UFC/g): <1000 Recuento de Coliformes Totales (UFC/g): <10 Recuento de Estafilococo Coagulasa (+) (UFC/g): <100 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g): <10 Recuento de Bacillus Cereus (UFC/g): <100 Salmonella spp: Ausencia en 25g" Presentación Sachet 80g	Botella x 100 gr como mínimo	Monto agotable

LOTE 2 PRODUCTO HORNEADOS Y TOSTADOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
1	BIZCOCHO DE ACHIRA: ingredientes queso, harina de achira, margarina, huevo, hidrogenada, azúcar, levadura(leudante), Presentación: Achira en forma de medialuna tostada paquetes mínimo X 50 grs, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA: Olor Bizcocho horneado, color: Dorado en la corteza Sabor sin acidez, Textura Miga Crocante y uniforme, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN,	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
2	GALLETA RELLENA CON SABOR A COCO-VAINILLA- MANTEQUILLA INGREDIENTES: producto de panadería obtenido mediante la mezcla de harina de trigo fortificada, margarina, azúcar, agua, esencias artificiales con sabor a naranja. PRESENTACIÓN: galleta redonda paquete por 10 unidades mínimo 180 grs, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor galleta horneada, Color dorado en la corteza, Sabor galleta dulce sin acidez, Textura miga crocante y uniforme, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN,	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
3	BIZCOCHO DE CUAJADA INGREDIENTES: producto de panadería obtenido mediante la mezcla de queso maíz trillado, agua, almidón, huevo, margarina levadura (leudante), azúcar. PRESENTACION: bizcocho redondo tostado paquete peso mínimo 50 grs, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor bizcocho horneado, Color dorado en la corteza, Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIO orientado - PPBO , por unidad	PAQUETE X 10 UDS	A DEFINIR
4	PONQUE INGREDIENTES: producto obtenido a partir del batido y cremado de harina de trigo, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sórbico (conservante) y sal Peso mínimo 230 gramos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color vainilla fresca, Sabor característico Textura esponjosa y suave, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIOrientado - PPBO , por unidad	UNIDAD	A DEFINIR

5	PONQUE CHOCOTORTA TAJADA INGREDIENTES: producto obtenido a partir del batido y cremado de harina de trigo FORTIFICADA, margarina, huevos, azúcar, color artificial a caramelo, cocoa (chocolate en polvo), agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a chocolate, ácido sórbico(conservante) y sal . CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color cocoa fresca, Sabor característico al chocolate Textura esponjosa y suave, Olor caramelo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIO orientado - PPBO , por unidad	UNIDAD	A DEFINIR
6	PONQUE ENVINADO TAJADA INGREDIENTES: producto obtenido a partir del batido y cremado de harina de trigo FORTIFICADA, margarina, huevos, azúcar, vino, uvas pasas, brevas, fruta confitada, color caramelo, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vino, ácido sórbico(conservante) y sal . CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color vino, Sabor característico al a vino Textura esponjosa y suave, Olor caramelo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS coliformes totales <3NMP, Escherichia coli < 3NMP, Mohos < 10 UFN, empaque :Película plástica de Polipropileno BIO orientado - PPBO , por unidad	UNIDAD	A DEFINIR

LOTE 3 PRODUCTOS CAFÉ Y AZUCAR

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
1	Café instantáneo granulado, 100 % puro café de 1,5 gramos, ANALISIS FISICOQUIMICO ESPECIFICACIÓN MÉTODO/REFERENCIA Color L* 14,00 – 20,00 Hunterlab Humedad (%) <= 4,50 ISO 20938 (Karl Fischer) pH 4,65 – 5,05 pH metro Cafeína (Base seca %) >= 2,20 ISO 20481 HLPC, ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO ESPECIFICACIÓN MÉTODO/REFERENCIA Recuento total de Mesófilos ufc/g) <= 2.000 AOAC 988.18 Coliformes Fecales Negativo AOAC 966.24 Coliformes Totales (NMP) <= 3 AOAC 966.24 Mohos y Levaduras (ufc/g) <= 100 ISO 21527, , VIDA ÚTIL: 2 años a partir de la fecha de fabricación, a temperatura <30 °C y humedad relativa < 60%, lejos de fuente de calor y luz. EMPAQUE El producto se empaca en sobres 1.5 g: Material flexible laminado, sellado herméticamente con el fin de conservar la frescura del producto. Contiene 30 plegadizas x 48 sobres x 1.5 gramos.	**DISPLEY X 48 SOBRE**	**A DEFINIR**
2	Café con leche Plegadiza 22 gramos x 6 unidades, mezcla instantánea, Descripción Mezcla instantánea de café y leche. ANALISIS FISICOQUIMICO ESPECIFICACIÓN MÉTODO/REFERENCIA Humedad (%) <= 3,00 BALANZA HALÓGENA Densidad (caída libre g/l) >= 500,0 ISO 8460 pH >= 6,40 pH metro ANALISIS MICROBIOLOGICO ESPECIFICACIÓN METODO/REFERENCIA Recuento total de Mesofilos (ufc/g) <= 10.000 AOAC Official Methods 988.18 Coliformes Fecales Negativo AOAC Official Methods 966.24 Coliformes Totales <= 3 (NMP) AOAC Official Methods 966.24 Mohos y Levaduras (ufc/g) <= 100 ISO 21527 – NTC 5698, VIDA ÚTIL 12 meses a partir la fecha de fabricación, a temperatura < 30 ° C y humedad relativa < 60 %, lejos de fuentes de calor y luz.	**DISPLEY X 6 SOBRES**	**A DEFINIR**
	Azúcar en sobre x 5 gramos como mínimo, fundido de azúcar, sacarosa purificada y cristalizada, extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, **Descripción:** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Composición: Sacarosa, **características**		

3	**biológicas:** características / especificaciones, Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UCF/g), n: 5, c: 3, m: 20, M: 100; Recuento de coliformes totales (UCF/g), n: 5, c: 3, m:<10*, M: 10*; Recuento de Mohos (UCF/g), n: 5, c: 3, m:20, M: 40; Recuento de Levaduras (UCF/g), n: 5, c: 3, m:20, M: 40; Recuento de Escherichia coli UFC/g n: 5, c: 0, m:<10*, Referencias normativas: Resolución 1407. **Caracteristicas Químicas**: Parámetros / Especificaciones / Referencia normativa: Arsénico, expresado como As – 0,5 mg/kg Máximo – NTC 778, Cobre, expresado como Cu- 1,0 mg/kg Máximo- NTC 778, Plomo, expresado comom Pb 0,5 mg/kg Máximo- NTC 778, Pesticidas Ausencia Resolución 2906 de 2007 Codex Alimentarius. **Características sensoriales:** Olor- libre de olores extraños- 1-PR-18-008, Sabor Dulce 1-PR-18-008, Apariencia Granulada 1-PR-18-008. **Características Físicas**: Sedimentos (ppm), Maximo 20 ppm, parámetro interno, 1-PR-18-008. **Características Fisicoquímicas:** Polarización a 20°C Mínimo 99.80°Z NTC 778 ICUMSA GS2-1 NTC 586, Humedad Máximo 0.05% (Fracción en masa) NTC 778 ICUMSA GS2-15 NTC 572, Color a 420nm Máximo 60UI NTC 778 ICUMSA GS-9 NTC 5969, Azucares reductores Máximo 0.05% NTC 778 ICUMSA GS2-5 NTC 4355, Turbiedad a 420nm Máximo 30UI NTC 778 ICUMSA GS-18 NTC 5969, Dióxido de azufre mg/kg <10.0 NTC 778 ICUMSA GS2-33 NTC 5970. **Características Sensoriales:** Olor libre de olores extraños, 1-PR-18-008, Sabor dulce 1-PR-18-008, Apariencia Granulada 1-PR-18-008, Vida **Útil**: 2 años a partir de su fabricación. Información Nutricional: Calorías 400 Kcal, Carbohidrato total 100g, Proteína 0g, Grasa total 0g, Sodio 0g, Minerales (mg) 0g, No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y hierro. Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonables del producto final/uso no intencionado: Exfoliante, antiséptico, analgésico, regenerador de cedulas y autoservicios. **Información nutricional:** Calorías 400kcal, Carbohidrato total 100g, Proteínas 0g, Grasa total 0g, Sodio 0g, Minerales 0g, no es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. **Embalaje:** Presentación/ embalaje: Sobre de papel, tubi en papel y tubi en poliester de 5g. Saco polipropileno de 10 Kg con 10 bolsas polietileno de 200 tubipack de 5 g.	**BOLSA X 200 SOBRE**	**A DEFINIR**