# COTIZACION DE VENTAS

LA MANSION DE LA REPOSTERIA S.A.S.
N. I. T. : 901799626-8
Direccion: CL 14 54 84
Telefono : 3125575381 Fax:

Numero : 001-CV-000159
Fecha : 2025-FEB-03

Cliente : DIEGO MOLINA Nit:
Contacto :
Direccion: VC
Ciudad : CALI
Telefono : Fax:

Vendedor : 80833130 LA MANSION DE LA REPOSTERI
Forma de Pago: CONTADO
Moneda : PESOS
Valida Hasta : 2025/FEB/03

| Item | Descripcion | Local. | U.M | Cant_Cot | Precio_Unit. | IVA % | Descuentos | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 000508 | HARINA TRIGO HAZ DE OROS*KG | 001-01 | BUL | 1 | 144,000.00 | 5.00 | | 137,143.00 |
| 000516 | AZUCAR BLANCA LA CABANA*KG A GRANEL | 001-01 | BUL | 1 | 185,000.00 | 5.00 | | 176,190.00 |
| 002266 | LEVADURA OKEDO*0.5KG INSTANTANEA | 001-01 | UND | 20.000 | 13,500.00 | 19.00 | | 226,891.00 |
| 001616 | CARAT PURATOS*4KG BLANCO | 001-01 | UND | 1.000 | 112,500.00 | 19.00 | | 94,538.00 |
| 001882 | CARAT PURATOS*4KG NEGRO | 001-01 | UND | 1.000 | 95,900.00 | 19.00 | | 80,588.00 |
| 001069 | SAL REFISAL*500G | 001-01 | UND | 1.000 | 1,300.00 | 0.00 | | 1,300.00 |
| 003549 | ESENCIA PRODIA*3850ML BANANO | 001-01 | UND | 1.000 | 106,000.00 | 19.00 | | 89,076.00 |
| 003546 | ESENCIA PRODIA*3850ML PONQUE | 001-01 | UND | 1.000 | 104,000.00 | 19.00 | | 87,395.00 |
| 003547 | ESENCIA PRODIA*3850ML VAINILLA BLANCA | 001-01 | UND | 1.000 | 105,800.00 | 19.00 | | 88,907.00 |
| 003548 | ESENCIA PRODIA*3850ML MANTEQUILLA | 001-01 | UND | 1.000 | 106,000.00 | 19.00 | | 89,076.00 |
| 003544 | ESENCIA PRODIA*3850ML NARANJA PREMIUM | 001-01 | UND | 1.000 | 110,000.00 | 19.00 | | 92,437.00 |
| 003545 | ESENCIA PRODIA*3850ML CANELA | 001-01 | UND | 1.000 | 111,000.00 | 19.00 | | 93,277.00 |
| 003543 | ESENCIA PRODIA*3850ML AREQUIPE | 001-01 | UND | 1.000 | 106,000.00 | 19.00 | | 89,076.00 |
| 002357 | GRAGEA ALIAN No 2*G AMARILLA | 001-01 | 500 | 1 | 7,500.00 | 19.00 | | 6,302.00 |
| 006997 | GRAGEA ALIAN No 4*G AZUL OSCURA | 001-01 | 500 | 1 | 15,000.00 | 19.00 | | 12,605.00 |
| 002534 | GRAGEA ALIAN No 6*G ROSA PASTEL | 001-01 | 500 | 1 | 20,000.00 | 19.00 | | 16,807.00 |
| 002399 | GRAGEA ALIAN No 8*G FUCSIA | 001-01 | 500 | 1 | 21,000.00 | 19.00 | | 17,647.00 |
| 000062 | AREQUIPE ALPINA*500G | 001-01 | UND | 1.000 | 14,500.00 | 19.00 | | 12,185.00 |
| 002507 | POLVO HORNEAR CAROLESEN*1KG | 001-01 | UND | 1.000 | 12,200.00 | 19.00 | | 10,252.00 |
| 006782 | POLVO HORNEAR COBURGOS*1KG | 001-01 | UND | 1.000 | 10,500.00 | 19.00 | | 8,823.00 |
| 006466 | MERMELADA SAN JORGE*120G GUAYABA | 001-01 | UND | 1.000 | 4,000.00 | 19.00 | | 3,361.00 |
| 000463 | FRUTA CRISTALIZADA GRANEL*KG | 001-01 | KLS | 1.000 | 12,400.00 | 0.00 | | 12,400.00 |
| 000464 | COCO SIMPLE GRANEL*KG | 001-01 | KLS | 1.000 | 29,000.00 | 0.00 | | 29,000.00 |
| 004046 | BOLSA PLASTICA TRANSP. 8X12" PAQ*100UND | 001-01 | UND | 1.000 | 3,850.00 | 19.00 | | 3,235.00 |
| 004184 | MANI TRITURADO PALACIO*G | 001-01 | 500 | 1 | 9,000.00 | 19.00 | | 7,563.00 |
| 000677 | COLMAIZ BUNUELO UNIVERSAL A GRANEL*KLS | 001-01 | KLS | 25.000 | 6,400.00 | 19.00 | | 134,454.00 |
| 000404 | PANDEBONO COLMAIZ*1KG | 001-01 | UND | 12.000 | 14,500.00 | 19.00 | | 146,218.00 |
| 000513 | ALMIDON DE YUCA GRANEL*KG | 001-01 | @ | 1 | 70,000.00 | 19.00 | | 58,823.00 |
| 000465 | UVAS PASAS A GRANEL*G | 001-01 | KLS | 1.000 | 13,800.00 | 0.00 | | 13,800.00 |
| 001660 | BLONDA REDONDA DARNEL 21CM*UND BLANCA | 001-01 | UND | 1.000 | 350.00 | 19.00 | | 294.00 |
| 001636 | BLONDA REDONDA DARNEL 26CM*UND BLANCA | 001-01 | UND | 1.000 | 500.00 | 19.00 | | 420.00 |
| 002337 | COLOR COLORISA ROJO*60ML | 001-01 | UND | 1.000 | 19,700.00 | 19.00 | | 16,555.00 |
| 000498 | MARGARINA ASTRA*KG | 001-01 | CAJ | 1 | 159,500.00 | 19.00 | | 134,034.00 |
| 005117 | CAJA MPAC TORTA TC ALTURA 12*26*26CM*UN | 001-01 | UND | 1.000 | 3,000.00 | 19.00 | | 2,521.00 |
| 005118 | CAJA MPAC TORTA TC ALTURA 12*30*30CM*UN | 001-01 | UND | 1.000 | 3,200.00 | 19.00 | | 2,689.00 |
| 000782 | HUEVO ROJO AA*UND | 001-01 | 30U | 1 | 15,200.00 | 0.00 | | 15,200.00 |
| 000438 | QUESO COSTENO QUESOS MEMOS*KG | 001-01 | 500 | 1 | 11,800.00 | 0.00 | | 11,800.00 |
| 002921 | QUESO LA VICTORIA*500G TAJADO | 001-01 | UND | 1.000 | 11,000.00 | 0.00 | | 11,000.00 |
| 001499 | QUESO SANTA ROSA*500G BLOQUE | 001-01 | UND | 1.000 | 11,800.00 | 0.00 | | 11,800.00 |

--- CONTINUA ---

# COTIZACION DE VENTAS

LA MANSION DE LA REPOSTERIA S.A.S.
N. I. T. : 901799626-8
Direccion: CL 14 54 84
Telefono : 3125575381 Fax:

Numero : 001-CV-000159
Fecha : 2025-FEB-03

| Item | Descripcion | Local. U.M | Cant_Cot | Precio_Unit. | IVA % | Descuentos | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 000510 | LECHE COLANTA POLVO*KG | 001-01 500 | 1 | 14,500.00 | 0.00 | | 14,500.00 |
| 005306 | ACEITE BIDON OLIORO 15KG*16LTS | 001-01 UND | 1.000 | 116,500.00 | 19.00 | | 97,899.00 |
| 002059 | MARGARINA HOJALDRE VITINA*500G | 001-01 UND | 1.000 | 6,500.00 | 19.00 | | 5,462.00 |

| TOTAL BRUTO | DSCTO x LINEA | DSCTO GLOBAL 0.00% | SUB-TOTAL | VALOR IVA | IMPOCONSUMOS | T O T A L |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2,163,543.00 | 0.00 | 0.00 | 2,163,543.00 | 344,257.00 | 0.00 | 2,507,800.00 |

Observacion: COTIZACION

ELABORADO

APROBADO

RECIBIDO

# COTIZACION DE VENTAS

LA MANSION DE LA REPOSTERIA S.A.S.
N. I. T. : 901799626-8
Direccion: CL 14 54 84
Telefono : 3125575381 Fax:

Numero : 001-CV-000180
Fecha : 2025-FEB-17

| | |
|---|---|
| Cliente : PAULA Nit: | Vendedor : 80833130 LA MANSION DE LA REPOSTERI |
| Contacto : | Forma de Pago: CONTADO |
| Direccion: VC | Moneda : PESOS |
| Ciudad : CALI | Valida Hasta : 2025/FEB/17 |
| Telefono : Fax: | |

| Item | Descripcion | Local. U.M | Cant_Cot | Precio_Unit. | IVA % | Descuentos | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 005937 | AREQUIPE LA VAQUITA MELOSA*1000G MANGA | 001-01 UND | 12.000 | 13,000.00 | 19.00 | | 131,092.00 |
| 005306 | ACEITE BIDON OLIORO 15KG*16LTS | 001-01 UND | 1.000 | 116,500.00 | 19.00 | | 97,899.00 |
| 000464 | COCO SIMPLE GRANEL*KG | 001-01 KLS | 1.000 | 30,000.00 | 0.00 | | 30,000.00 |
| 002542 | GRAGEA ALIAN No 3*G | 001-01 500 | 1 | 8,500.00 | 19.00 | | 7,143.00 |
| 004280 | QUESO DON QUESOTE*2500G | 001-01 UND | 1.000 | 48,000.00 | 0.00 | | 48,000.00 |
| 007175 | CERNIDO DE GUAYABA SAN LORENZO*1KG | 001-01 UND | 12.000 | 6,000.00 | 0.00 | | 72,000.00 |

| TOTAL BRUTO | DSCTO x LINEA | DSCTO GLOBAL 0.00% | SUB-TOTAL | VALOR IVA | IMPOCONSUMOS | T O T A L |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 386,134.00 | 0.00 | 0.00 | 386,134.00 | 44,866.00 | 0.00 | 431,000.00 |

Observacion: COTIZACION

ELABORADO APROBADO RECIBIDO

DIST. EL PANADERO LA MAYORISTA S.A.S.
DIR : CL 85 48 01 INT 1101 Cotización Número
NIT : 811021031 CIUDAD : ITAGUI
TEL : 3204138020 000001122

1 AA CLIENTE GENERICO DIR.ENVIO: CALLE 85 48 01 BL 11 LC 01
DIRECCION : CALLE 85 48 01 BL 11 LC 01 Fecha Cotización Fecha Vigencia
CIUDAD : ITAGUI TEL : 8882093 NIT : 222222222 COD : 222222222 15 02 2025 15 02 2025

| DIAS VIGENCIA | VENDEDOR | TRANSPORTADOR | CCOSTO | PAG: |
|---|---|---|---|---|
| 0 | 01 VENDEDOR EMPRESA | | | 1 |

| BOD | REFERENCIA | DESCRIPCION | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO | % DSCTO | % IVA | % IMPO | VALOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | 000338 | HARINA 3 CASTILLOS*50KL | | 1.00 | 123,810.00 | 0.00 | 5.00 | 0.00 | 123,809.52 |
| 01 | 000056 | AZUCAR BULTO * 50KG | | 1.00 | 146,667.00 | 0.00 | 5.00 | 0.00 | 146,666.67 |
| 01 | 000565 | SAL BULTO*50KG | | 1.00 | 53,000.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 53,000.00 |
| 01 | 000360 | LEVADURA INSTANTANEA LIBRA | | 20.00 | 10,924.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 218,487.39 |
| 01 | 000235 | DECORCREME X 4KG | | 1.00 | 89,412.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 89,411.76 |
| 01 | 000242 | DECORCREM BLANCO | | 1.00 | 100,840.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 100,840.34 |
| 01 | 000920 | GARRAFA QUESO ESENCIA | | 1.00 | 57,563.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 57,563.03 |
| 01 | 000276 | GARRAFA BANANO ESENCIA | | 1.00 | 59,916.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 59,915.97 |
| 01 | 000978 | GARRAFA PONQUE ESENCIA | | 1.00 | 67,647.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 67,647.06 |
| 01 | 000962 | GARRAFA VAINILLA NOVA ESENCIA | | 1.00 | 70,168.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 70,168.07 |
| 01 | 000918 | GARRAFA MANTEQUILLA ESENCIA | | 1.00 | 59,664.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 59,663.87 |
| 01 | 001024 | GARRAFA NARANJA ESENCIA | | 1.00 | 74,370.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 74,369.75 |
| 01 | 000739 | GARRAFA HINOJO ESENCIA | | 1.00 | 78,151.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 78,151.26 |
| 01 | 000917 | GARRAFA COCO ESENCIA | | 1.00 | 59,916.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 59,915.97 |
| 01 | 000921 | GARRAFA PIÑA ESENCIA | | 1.00 | 67,647.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 67,647.06 |
| 01 | 000713 | GARRAFA CANELA ESENCIA | | 1.00 | 67,227.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 67,226.89 |
| 01 | 000919 | GARRAFA AREQUIPE ESENCIA | | 1.00 | 59,664.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 59,663.87 |
| 01 | 000310 | GRAGEAS*LIBRA | | 1.00 | 7,983.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 7,983.19 |
| 01 | 000310 | GRAGEAS*LIBRA | | 1.00 | 7,983.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 7,983.19 |
| 01 | 000535 | POLVO HORNEAR KILO | | 1.00 | 10,336.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 10,336.13 |
| 01 | 000319 | GUAYABA*12KILOS | | 1.00 | 51,500.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 51,500.00 |
| 01 | 000050 | AREQUIPE CAMPO X 12KG | | 1.00 | 84,650.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 84,650.00 |
| 01 | 000293 | FRUTA CRIST*KILO | | 1.00 | 13,025.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 13,025.21 |
| 01 | 001477 | IPRODESA COCO *KG | | 1.00 | 30,000.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 30,000.00 |
| 01 | 000375 | MANI TRITURADO KILO | | 1.00 | 17,395.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 17,394.96 |
| 01 | 000111 | COLMAIZ BUÑUELO*25 | | 1.00 | 140,336.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 140,336.13 |
| 01 | 000493 | PANDEBONO*12KG | | 1.00 | 132,773.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 132,773.11 |
| 01 | 000383 | MARGARINA FINA INDUSTRIAL | | 1.00 | 132,605.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 132,605.04 |
| 01 | 000024 | ALMIDON AGRIO * 12 KILOS | | 1.00 | 75,000.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 75,000.00 |
| 01 | 000498 | PASA LIBRA | | 1.00 | 6,650.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 6,650.00 |
| 01 | 000147 | CAJA TORTA 25X25 | | 100.00 | 2,353.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 235,294.12 |
| 01 | 000117 | CAJA TORTA 30X30 | | 100.00 | 3,277.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 327,731.09 |
| 01 | 000204 | COLOR LIQUIDO 80 ML | | 1.00 | 14,286.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 14,285.71 |
| 01 | 000349 | VITINA LIBRA | | 1.00 | 5,462.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 5,462.18 |

CONTINUA...

DIST. EL PANADERO LA MAYORISTA S.A.S.
DIR : CL 85 48 01 INT 1101
NIT : 811021031 CIUDAD : ITAGUI
TEL : 3204138020

Cotización Número

000001122

1 AA CLIENTE GENERICO

DIR.ENVIO: CALLE 85 48 01 BL 11 LC 01

DIRECCION : CALLE 85 48 01 BL 11 LC 01

Fecha Cotización: 15 02 2025 Fecha Vigencia: 15 02 2025

CIUDAD : ITAGUI TEL : 8882093 NIT : 222222222 COD : 222222222

| DIAS VIGENCIA | VENDEDOR | TRANSPORTADOR | CCOSTO | PAG: |
|---|---|---|---|---|
| 0 | 01 VENDEDOR EMPRESA | | | 2 |

| BOD | REFERENCIA | DESCRIPCION | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO | % DSCTO | % IVA | % IMPO | VALOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ...Viene | | | | | | | |
| 01 | 000350 | HUEVOS | | 30.00 | 533.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 15,990.00 |
| 01 | 000545 | QUESO COSTEÑO *LIBRA | | 1.00 | 10,000.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 10,000.00 |
| 01 | 000366 | LECHE COLANTA 900GR | | 1.00 | 30,200.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 30,200.00 |
| 01 | 000663 | ACEITE PALMASOL | | 1.00 | 125,210.00 | 0.00 | 19.00 | 0.00 | 125,210.08 |
| | | Total Cantidad: | | 284.00 | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| SUBTOTAL | : | 2,928,558.63 |
| DESCUENTO | : | 0.00 |
| IVA | : | 450,731.37 |
| RTEFTE | : | 0.00 |
| RTEIVA | : | 0.00 |
| NETO | $ | 3,379,290.00 |

**DIST. MUNDO HUEVO - LUCIA GOMEZ GOMEZ**
**NIT. 43.470.085-8**
**CLL. 50 A Nº 39 -06 Medellin**
**Conm. 604 216 39 29**
**www.mundohuevo.com**

**Cotizacion: 022425**

| ITEM | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | COTIZACION |
|---|---|---|---|
| 1 | **HARINA DE TRIGO BULTO X 50 KILOS FORTIFICADA** CALORÍAS (KCAL) 352 CARBOHIDRATOS(74.78 G)PROTEÍNAS(11 01 G) GRASAS (1.10 G) FIBRA ( 0,72 G) MINERAS (O,60 G) NIACINA(B.3 ) 55MG HIERRO 44 G TIAMINA (B1) 6MG RIBOFLAVINA(B2) 4MG ÁCIDO FÓLICO B9 1,54MG ADITIVO PARA EL TRATAMIENTO DE HARINA ( ÁCIDO ASCÓRBICO Y AZODICARBONAMIDA ) BLANQUEADOR ( PERÓXIDO DE BENZOLIO Y ENZIMAS CON REGISTRO INVIMA. | BULTO X 50 kg | 195.000 |
| 2 | **AZÚCAR COMÚN** CON REGISTRO INVIMA AZUCAR INDUSTRIAL. PRODUCTO NATURAL CRISTALIZADO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO QUE CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. VIDA UTIL: 2 AÑOS A TEMPERATURA DE 25°C Y HUMEDAD RELATIVA DE 65 A 70 %.CARACTERISTICAS ESPECIFICACIÓN RESULTADOS ENSAYO ANALISIS FISICO QUIMICOSCOLOR A 420 MM (U.I-)MENOR DE 150 UNIDADES ICUMSA133ICUMSATURBIEDAD A 420 MM (U.I) NO MÁS DE 100 UNIDADES ICUMSA30 ICUMSA HUMEDAD %NO MÁS DE0,1%W/W0,016ICUMSACENIZAS(%)MENOR O IGUAL A 0,065%0,0146ICUMSAPUREZA (%) NO MENOR DE 99,7% W/W POR POLARIMETRIA.99.84 ICUMSA AZÚCARES REDUCTORES (%) NO MÁS DE 0,1% W/W 0,013FCC APARIENCIA (CRISTALES BLANCOS) NO MÁS DE 60 PARTÍCULAS NEGRAS EN 100G. 4CBQCM DIÓXIDO DE AZUFRE NO MÁS DE 10MG/KG.4.46ICUMSAPOTENCIAL DEL FLOC. MENOR DE 0,14 UNIDADES ABSORBANCIA A 420 NM.0, 046 CBQ CM GRANULOMETRÍA MALLA NO. 20 MENOR A 30% DERETENCION 5.870M SEDIMENTO MG7KGNO MAS DE 70% MG/KG.6.000 MANALISIS MICROBIOLOGICOS MESÓFITAS AEROBIAS (UFC/10G) MENOR DE 500 UFC/10G2ICUMSA HONGOS (UFC/10G) MENOR DE 50 UFC/10G3ICUMSA LEVADURAS (UFC/10G) MENOR DE 200 UFC/10G0ICUMSA METALES PESADOS ARSÉNICO (MG AS/KG) NO MÁS DE 1 MG/KG0, 005 ICUMSACOBRE (MG CU/ KG.)NO MÁS DE 1,5 MG/KG0, 1000 ICUMSAPLOMO (MG PB/KG) NO MÁS DE 0,1 MG/KG0, 060 ICUMSA HIERRO (MG FE/KG.)NO MÁS DE 1 MG/KG0,660ICUMSASENSORIALESSABORDULCE CARACTERÍSTICO Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOSDULCE CARACTERÍSTICO Y LIBRE DE | BULTO X 50 kg | 220.000 |
| 3 | **LEVADURA GRANULADA INSTANTÁNEA CAJA *20** UNIDADES *500 GRAMOS PRODUCTO CONSTITUIDO POR MICROORGANISMOS VIVOS DEL GÉNERO SACCHAROMYCES CEREVISIAE, LOS CUALES FERMENTAN LAS MASAS PARA PANIFICACIÓN, PROPORCIONÁNDOLES FORMA, TEXTURA Y MIGA SUAVE ADEMÁS DE SABOR AGRADABLE Y VALOR NUTRITIVO. ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS: PROTEÍNA EN BASE SECA (NX6.25) < 40%, HUMEDAD: < 90%, PH SOLUCIÓN AL 10% | CAJA X 20 UNIDADES | 280.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | **DECORCREAM BLANCO SABORES INTENSOS** Y VERSÁTILES. SE ENDURECE CUANDO SECA SIN CRISTALIZAR. CORTE LIMPIO SIN CUARTEAR CUANDO SE ALMACENA LA TORTA A TEMPERATURA AMBIENTE. EXCELENTE BRILLO, AL SECAR NO SE OPACA. SE PUEDE MEZCLAR CON CUALQUIER TIPO DE CREMAS. BUEN RENDIMIENTO. PUEDE SER AROMATIZADA CON ESENCIAS Y/O LICORES. PUEDE PRESENTAR AFLORAMIENTO DE ACEITE SIENDO NECESARIO HOMOGENEIZAR ANTES DE UTILIZAR. UNA LARGA PERMANENCIA A BAJAS TEMPERATURAS PUEDE FAVORECER LA FORMACIÓN DE PARTÍCULAS DURAS. PARA ELIMINAR CUALQUIERA DE LAS DOS REACCIONES CALIENTE EL PRODUCTO ENTRE 40 °C A 45 °C MEZCLE BIEN Y DEJE ENFRIAR DE ACUERDO A LA APLICACIÓN. PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS (SUSTANCIA QUE EN CONTACTO CON EL ORGANISMO PUEDE DESENCADENAR MANIFESTACIONES DE ALERGIA) EL DECORCREM BLANCO CONTIENE SULFITOS, PRODUCTOS LÁCTEOS, DERIVADOS DE LA SOYA Y TRAZAS DE MANÍ. | BALDE X 4 KG | 189.000 |
| 5 | **DECORCREAM NEGRO SABORES INTENSOS** Y VERSÁTILES. SE ENDURECE CUANDO SECA SIN CRISTALIZAR. CORTE LIMPIO SIN CUARTEAR CUANDO SE ALMACENA LA TORTA A TEMPERATURA AMBIENTE. EXCELENTE BRILLO, AL SECAR NO SE OPACA. SE PUEDE MEZCLAR CON CUALQUIER TIPO DE CREMAS. BUEN RENDIMIENTO. PUEDE SER AROMATIZADA CON ESENCIAS Y/O LICORES. PUEDE PRESENTAR AFLORAMIENTO DE ACEITE SIENDO NECESARIO HOMOGENEIZAR ANTES DE UTILIZAR. UNA LARGA PERMANENCIA A BAJAS TEMPERATURAS PUEDE FAVORECER LA FORMACIÓN DE PARTÍCULAS DURAS. PARA ELIMINAR CUALQUIERA DE LAS DOS REACCIONES CALIENTE EL PRODUCTO ENTRE 40 °C A 45 °C MEZCLE BIEN Y DEJE ENFRIAR DE ACUERDO A LA APLICACIÓN. PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS (SUSTANCIA QUE EN CONTACTO CON EL ORGANISMO PUEDE DESENCADENAR MANIFESTACIONES DE ALERGIA) EL DECORCREM BLANCO CONTIENE SULFITOS, PRODUCTOS LÁCTEOS, DERIVADOS DE LA SOYA Y TRAZAS DE MANÍ. | BALDE X 4 KG | 112.412 |
| 6 | SAL BULTO * 50 KILOGRAMOS CON REGISTRO INVIMA SAL REFINADA. LA SAL PURIFICADA, REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO (CLORURO DE SODIO). SÓLIDO BLANCO, CRISTALINO, INCOLORO, HIGROSCÓPICO Y ALTAMENTE SOLUBLE EN AGUA. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS. PARAMETROS TIPICOS UNIDADES ESPECIFICACIÓN VALORES 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 GRANULOMETRÍA PASA M – 2 GRANULOMETRÍA PASA M – 25 % PASAGRANULOMETRÍA PASA M – 30 % PASAN/A N/A GRANULOMETRÍA PASA M – 60 % PASA N/A N/A GRANULOMETRÍA PASA M – 70 % PASA 20 MÁX. 20 GRANULOMETRÍA PASA M – 80 % PASAN/A N/A | BULTO X 50 KILOS | 51.150 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | ESENCIA DE BANANO *3850 CC CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACION TECNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 8 | ESENCIA DE QUESO BOTELLA * 3850 CC CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACION TECNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 9 | ESENCIA DE PONQUÉ BOTELLA * 3850 CC. CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACIÓN TÉCNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 10 | ESENCIA DE VAINILLA BOTELLA * 3850 CC CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACIÓN TÉCNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 11 | ESENCIA DE MANTEQUILLA BOTELLA * 3850 CC CON REGISTRO INVIMA. PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACIÓN TÉCNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 12 | ESENCIA DE NARANJA BOTELLA * 3850 CC CON REGISTRO INVIMA. PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACIÓN TÉCNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 13 | ESENCIA DE HINOJO BOTELLA*3850 CC CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACIÓN TÉCNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 68.000 |
| 14 | ESENCIA DE COCO BOTELLA *3850 CC CON REGISTRO INVIMA. PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACIÓN TÉCNICA: APARIENCIA: LÍQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 15 | ESENCIA DE PIÑA *3850 CC CON REGISTRO INVIMA. PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACION TECNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 16 | ESENCIA DE CANELA BOTELLA*3850 CC CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACION TECNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 68.000 |
| 17 | ESENCIA EN GALÓN DE AREQUIPE BOTELLA*3850 CC CON REGISTRO INVIMA PRODUCTO COMPUESTO POR INGREDIENTES COMO AGUA, ALCOHOL, SABOR ARTIFICIAL, PROPILENGLICOL, REGULADOR DE ACIDEZ, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE BENCILO. INFORMACION TECNICA: APARIENCIA: LIQUIDO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS EN SUSPENSIÓN, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, IGUAL AL ESTÁNDAR (CON DILUCIÓN EN JARABE, DENSIDAD A 25 GRADO CENTÍGRADOS: 0.94G/ML-0.96G/ML. | BOTELLA X 3850 Cm3 | 56.000 |
| 18 | GRAGEAS DE COLORES BOLSA PLÁSTICA DE 500 G, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE AZÚCAR, EN FORMA DE DIMINUTAS ESFERAS DE DIFERENTES COLORES. ESPECIAL PARA DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA. | BOLSA X 500 GRAMOS | 12.900 |
| 19 | POLVO PARA HORNEAR *1000 GRAMOS CON REGISTRO INVIMA | KILO | 15.000 |
| 20 | MERMELADA DE GUAYABA CAJA* 12 KILOS CON REGISTRO INVIMA.COMPONENTE NUTRICIONAL: HUMEDAD-12.95% GRASA-0.05% PROTEINA-0.49% FIBRA-3.55% HIERRO-12 P.P.M CALCIO-0.022% FOSFORO-0.0075%CARBOHIDRATOS-86.03% CALORIAS X PORCION-72.5% | CAJA X 12 KILOS | 63.500 |
| 21 | AREQUIPE CAJA * 12 KILOS CON REGISTRO INVIMA. | CAJA X 12 KILOS | 96.950 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 22 | FRUTA CRISTALIZADA * KG FRUTA ABRILLANTADA DE TEXTURA FIRME, PREVIAMENTE TRATADA CORTADA EN CUADROS DE ¼" X 3/8" CON PRESENCIA DE ALGUNAS TIRAS POCO UNIFORMES QUE NO SUPERAN EL 3.0% | KILO | 19.000 |
| 23 | COCO CABELLO DE ÁNGEL *1000 GRAMOS CON REGISTRO INVIMA. PRODUCTO A BASE DE COCO RALLADO Y AZÚCAR, CORTADO EN PEQUEÑOS TROZOS Y/O TIRAS CONTIENE HUMEDAD MÁXIMA DEL 5%, MATERIA VEGETAL INOCUA CON EL PRODUCTO TROZOS DE CUTÍCULA < 3.0%, ORGANOLÉPTICAS, COLOR BLANCO SABOR CARACTERÍSTICO DULCE, OLOR CARACTERÍSTICO SUAVE, TEXTURA EN TIRAS Y/O GRÁNULOS, RECUENTO DE MICROORGANISMOS MESO FILOS< 3 UFC/G, CONIFORMES FECALES < 3UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS < 300 UFC/G. PRODUCTO DESTINADO FUNDAMENTALMENTE PARA PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA. | KILO | 32.100 |
| 24 | BOLSA PLÁSTICA TRANSPARENTE 8*12, PAQUETE*100 UNIDADES | PAQUETE | 4.300 |
| 25 | BOLSA PLASTICA TRANSPARENTE 8*16, PAQUETE*100 UNIDADES. | PAQUETE | 5.520 |
| 26 | MANÍ PARTIDO *500 GRAMOS CON REGISTRO INVIMA. | LIBRA | 10.000 |
| 27 | HARINA PARA BUÑUELOS BULTO* 25 KILOGRAMOS CON REGISTRO INVIMA. | BULTO X 25 KILOS | 195.900 |
| 28 | BOLSA CANASTA 24*40, PAQUETE*100 UNIDADES. | PAQUETE | 23.000 |
| 29 | HARINA PAN DE BONO BULTO*12 KILOGRAMOS CON REGISTRO INVIMA | BULTO X 12 KILOS | 189.500 |
| 30 | MARGARINA REPOSTERIA X 15 KL INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA PLASTICA. CONT. GRASO MIN 73% | Caja x 15 kg | 175.000 |
| 31 | ALMIDON DE YUCA AGRIO CON REGISTRO INVIMA POLVO GRANULAR DE COLOR BLANCO. OLOR Y SABOR LIGERAMENTE ACIDO . PROPORCIONA EXCELENTE VOLUMEN | BULTO X 12 KILOS | 186.700 |
| 32 | UVAS PASA CON REGISTRO INVMA APETITOSO COLOR CAFÉ, BRILLANTE, SABOR NATURAL. TAMAÑO MEDIANO Y UNIFORME, OBTENIDAS DE UVAS FRESCAS DE EXPORTACIÓN SECADAS AL SOL. ÚTILES PARA DECORACIÓN Y RELLENO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA, POSTRES Y COCINA. | BOLSA X 1 KILO | 19.000 |
| 33 | BLONDA PARA TORTAS DE MEDIA LIBRA 22CM LAS BASES ESPUMADAS NO PERMITEN QUE SE FILTREN SUSTANCIAS GRACIAS A QUE ESTÁN HECHAS DE POLIESTIRENO ESPUMADO MUY COMPACTO.<br><br>ESTE MISMO MATERIAL LAS CONVIERTE EN DESECHABLES ALTAMENTE HIGIÉNICOS, DADO QUE NO PERMITE LA ACUMULACIÓN DE BACTERIAS.<br><br>SON 100% RECICLABLES Y VIENEN EN GRAN VARIEDAD DE TAMAÑOS.<br>PRODUCTOS SON FABRICADOS CON MATERIAS PRIMAS APROBADAS POR LA FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION) PARA CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS.<br>MATERIAL: POLIESTIRENO ESPUMADO (EPS). PRODUCTOS 100% HIGIÉNICOS Y RESISTENTES. SU TEXTURA COMPACTA EVITA FILTRACIONES Y ACUMULACIÓN DE BACTERIAS.<br>MATERIAL NO APTO PARA TEMPERATURAS DE EBULLICIÓN.<br>NO ALTERA EL SABOR NI EL OLOR COMO EL CARTÓN. | UNIDAD | 450 |
| | BLONDA PARA TORTAS DE LIBRA 26 CM LAS BASES ESPUMADAS NO PERMITEN QUE SE FILTREN SUSTANCIAS GRACIAS A QUE ESTÁN HECHAS DE POLIESTIRENO ESPUMADO MUY COMPACTO. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | ESTE MISMO MATERIAL LAS CONVIERTE EN DESECHABLES ALTAMENTE HIGIÉNICOS, DADO QUE NO PERMITE LA ACUMULACIÓN DE BACTERIAS.<br><br>SON 100% RECICLABLES Y VIENEN EN GRAN VARIEDAD DE TAMAÑOS.<br>PRODUCTOS SON FABRICADOS CON MATERIAS PRIMAS APROBADAS POR LA FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION) PARA CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS.<br>MATERIAL: POLIESTIRENO ESPUMADO (EPS). PRODUCTOS 100% HIGIÉNICOS Y RESISTENTES. SU TEXTURA COMPACTA EVITA FILTRACIONES Y ACUMULACIÓN DE BACTERIAS.<br>MATERIAL NO APTO PARA TEMPERATURAS DE EBULLICIÓN.<br>NO ALTERA EL SABOR NI EL OLOR COMO EL CARTÓN. | UNIDAD | 670 |
| 35 | CAJA DE CARTÓN PARA TORTA 25 X 25 X 10 BLANCA/KRAFT . POR UN LADO ES BLANCA Y POR OTRO LADO ES KRAFT. PUEDES USAR PARA EXTERIOR EL COLOR DE TU PREFERENCIA. | UNIDAD | 1.960 |
| 36 | CAJA DE CARTÓN PARA TORTA 30 X 30 X 12 BLANCA/KRAFT . POR UN LADO ES BLANCA Y POR OTRO LADO ES KRAFT. PUEDES USAR PARA EXTERIOR EL COLOR DE TU PREFERENCIA. | UNIDAD | 3.450 |
| 37 | COLORANTE LÍQUIDO ROJO JG IDEAL PARA PINTAR BOMBONES, TURRONES, FIGURAS DECORATIVAS, HELADOS, POSTRES, LÁCTEOS, FONDANT, MAZAPANES, CREMA BATIDA Y CUBIERTAS DE AZÚCAR.<br>PRODUCTO DE ALTO RENDIMIENTO EL CUAL PUEDES DOSIFICAR GOTA A GOTA HASTA OBTENER EL COLOR DESEADO. SUS INGREDIENTES BASES FACILITAN QUE EL COLORANTE SE INTEGRE BIEN A LAS MASAS O MEZCLAS DE COLOR ENTRE ELLOS, CONSIGUIENDO UN EXCELENTE ACABADO. | 60 ML | 24.400 |
| 38 | ACEITE ESPECIAL PARA FRITURA. BIDON 20 LT | BIDON 20 LT | 213.800 |
| 39 | GRASA ESPECIAL PARA HOJALDRAR X LB | LIBRA | 7.250 |
| | **TOTAL RUBRO A-05-01-01-002-003** | | 2.766.862 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **40** | **HUEVOS AA PANAL O CUBETA X 30 UNIDADES** | **CAJAS X 30 UNIDADES** | **18.000** |
| 41 | QUESO COSTEÑO EMPACADO AL VACÍO CONGELADO CON REGISTRO INVIMA QUESO FRESCO NO MADURADO, NO ÁCIDO, ELABORADO CON LECHE DE VACA. SABOR SALADO ENTRE MODERADO Y FUERTE. COLOR BLANCO, SALADO. CREMOSO, BUEN OLOR, DURO Y SECO. | LIBRA | 14.500 |
| 42 | QUESO DOBLE CREMA BLOQUE 500 GRAMOS CONGELADO CON REGISTRO INVIMA. | LIBRA | 20.900 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 43 | LECHE EN POLVO. PRODUCTO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO HOMOGÉNEO CARACTERÍSTICO. OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS. REQUISITOS ESPECÍFICOS: NO SE PERMITE ADICIÓN DE CONSERVANTES, ADULTERANTES NI NEUTRALIZANTES. LOS RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS NO DEBEN SER SUPERIORES A LO DISPUESTO EN EL CODEX ALIMENTARIUS. RESOLUCIÓN 2906 DE 2007. DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS FISICOQUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y DEMÁS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC1036. INFORMACION NUTRICIONAL: TAMAÑO POR PORCIÓN: 2 CUCHARADAS 25G (200ML/ 6,7 FL OZ) CANTIDAD POR PORCIÓN %VD*%DV*CALORÍAS130CALORÍAS DE GRASAS60GRASATOTAL 7G.11%GRASA SATURADA 4G.20% GRASA TRANS 0G.COLESTEROL 30MG10%SODIO 100MG 4%CARBOHIDRATOS TOTAL 10G.3%FIBRA DIETARÍA 0G. 0%**AZÚCAR 10G.PROTEÍNA 6G.12%VITAMINA A20% VITAMINA C2%VITAMINA D320%CALCIO25%HIERRO2% PRODUCTO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO HOMOGÉNEO CARACTERÍSTICO. OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS. REQUISITOS ESPECÍFICOS: NO SE PERMITE ADICIÓN DE CONSERVANTES, ADULTERANTES NI NEUTRALIZANTES. LOS RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS NO DEBEN SER SUPERIORES A LO DISPUESTO EN EL CODEX ALIMENTARIUS. RESOLUCIÓN 2906 DE 2007. DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS FISICOQUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y DEMÁS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC1036. INFORMACION NUTRICIONAL: TAMAÑO POR PORCIÓN: 2 CUCHARADAS 25G (200ML/ 6,7 FL OZ) | LIBRA | 20.000 |