Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AREQUIPE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3757 Arequipe Dulce de Leche
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche endulzada evaporada. Otros Nombres: Arequipe. Ingredientes: Leche azúcar otros. Características: Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30%máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni degrasas de procedencia no lácteas. Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Envase plástico por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CREMA DE LECHE ENTERA UHT**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Crema de leche Otros Nombres: Crema de Leche. Ingredientes: Grasa de leche. Características: Materia grasa % m/m: semi entera, ultra alta temperatura, Entera: 35% mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Grasa saturada de 22 g por 100, sodio 31 mg Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. Debe contener cremade leche semi entera higienizada, emulsificante (carragenina) estabilizante (tripolifosfato de sodio y/o potasio) El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. Vida Útil: Mínimo tres Presentación: Bolsa por de 890 g a 1000 g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CREMA AGRIA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: CREMA AGRIA ENTERA PASTEURIZADA Variedad de crema de leche, de sabor único, con notas ácidas y refrescante, muy usada en la cocina tex-mex. Es una opción práctica para acompañar ensaladas, nachos, tacos y burritos. **Otros Nombres**: Crema Agria **Ingredientes:** Crema de leche, leche en polvo descremada, cloruro de sodio, estabilizante (citrato de sodio), emulsificante (carragenina), cultivo láctico específico. **Características** queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácil de extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Tarro plástico por 380 g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CUAJADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 5894 Queso Fresco. NTC 750 - Queso
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco elaborado a partir de leche cruda. Otros Nombres:Cuajada. Ingredientes: Leche entera cuajo y sal. Características Materia grasa en extracto seco de un 45% a un 49% Humedad de un 58% aun 62% Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. Características organolépticas acordes con los requisitos generales. Vida Útil Mínimo 5 días Presentación: Empaque plástico por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HELADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 1239 Helados y Mezclas para Helados
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Helado de crema sabor vainilla**Otros Nombres**: Helado de vainilla. **Ingredientes:** Leche entera líquida, crema de leche, azúcar, grasa vegetal, leche en polvoentera, proteína de leche, vainilla en polvo, yema de huevo, estabilizante (carboximetilcelulosa sódica, goma de semilla de algarrobo, carragenina, goma guar), emulsificante (monoy diglicéridos). Contiene leche, huevo y otros. **Características:** El helado es una mezcla de distintos ingredientes (agua, leche y derivadosazúcares, grasas vegetales, frutas y frutos secos, huevos y derivados, etc.)que suponen un aporte de proteínas, azúcares, grasas de origen lácteo o vegetal, vitaminas y sales minerales. **Vida Útil** Mínimo 6 meses. **Presentación:** Tarro por 8 litros
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE ENTERA UHT
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3856 Leche UHT
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche entera UHT. Otros Nombres: Leche entera UHT. Ingredientes: Leche de vaca. Características La leche UHT es un producto procesado a temperatura ultra alta entre 135°C y 150°C durante 2 a 4 segundos. De esta forma, se garantiza la destrucción eficaz de las bacterias resistentes al calor. Vida Útil Mínimo 21 días Presentación: Tetrapack por 1000g..
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MANTEQUILLA SIN SAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Barra por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MANTEQUILLA SIN SAL * 10 g, CAJA * 42 UNIDADES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Envase plástico con tapa de aluminio por 10g caja por 42 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO AZUL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 – Queso NTC 4307 Queso Roquefort y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Es un tipo de queso que se elabora con leche de oveja. Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Otros Nombres: Queso Azul, Queso Tipo Roquefort. (origen Nacional) Ingredientes: Leche, cultivos lácticos sal. Características Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Vida Útil: Mínimo tres meses Presentación: Cuña empacada al vacío por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO BRIE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso brie es un queso tradicional francés, que se elabora con leche cruda de vaca y que se clasifica entre los quesos de pasta blanda, muy similar al queso camembert. Otros Nombres: Queso Brie. Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, otros. Características Muy cremoso bajo la corteza y con un centro blanco intenso, Tiene textura aterciopelada y ligeramente enmohecida, Su sabor es bajo en sal y tiene aromas de la leche y las setas de París, Se encuentra tanto en cuñas como en rueda, Su puede comer con o sin corteza, Su sabor es suave, pero se hace fuerte conforme va madurándose. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Cuña por 135g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO CAMPESINO BLANCO EN BLOQUE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Queso fresco, no ácido, sin maduración, es un queso blando semigraso. **Otros Nombres**: Queso Campesino Blanco. **Ingredientes:** Leche fresca pasteurizada, semidescremada, cloruro de calcio(estabilizante), cloruro de sodio y cuajo. **Características** Queso fresco, graso, semiduro, rico en calcio, aporta proteína de alta calidad y minerales como el calcio y fósforo, además de vitaminas A y D. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO COSTEÑO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido desal. **Otros Nombres**: Queso Costeño. **Ingredientes:** Leche, sal Cuajo, Cloruro de Calcio. **Características** Posee una textura semidura, de sabor característico salado, posee una apariencia externa de color crema, con una superficie irregular con Hoyos ysin corteza, de sabor salado y seco. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Empaque al vacío por 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO CREMA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: queso fresco para untar, que se caracteriza por tener una textura suave ycremosa, con un sabor y aroma característicos. **Otros Nombres**: Queso crema. **Ingredientes:** Leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (carragenina), cultivo láctico específico, cuajo. **Características** queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácilde extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso, tiene un sabor muy discreto, ligeramente salado y cremoso, pero también con un ácido muy sutil. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Tarro plástico por 380 g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO DOBLE CREMA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pastasemicocida e hilada. **Otros Nombres**: Queso Doble Crema. **Ingredientes:** leche de vaca, cuajo y sal. **Características** Sabor suave, aroma a leche fresca, superficie brillante sin corteza ni ojos, su consistencia es firme, su textura lisa y su color blanco marfil, sugieren que es un queso fresco, ácido, semigraso y de pasta hilada, una tela completamente elástica, lisa y brillante. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Empaque al vacío por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**QUESO EMMENTAL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4225 Queso Fundido
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche devaca, y con agujeros característicos. **Otros Nombres**: Queso Emmental. **Ingredientes:** Leche entera de vaca, fermentos lácticos, sal, conservante. estabilizante.cuajo, bacterias. **Características** El queso Emmental pertenece a la familia de los quesos semiduros y tu pasta prensada destaca por una textura elástica. Tiene un aroma fuerte y afrutado, mientras que su sabor es muy suave y dulce, en el que podemos apreciar notas a nueces. Incluso, podemos distinguir un sabor parecido al del vino si apretamos su corteza. Esta, es de color amarillo mientras que enel interior podemos apreciar un queso de un amarillo más apagado, casi marfil. **Vida Útil** Mínimo 5 meses **Presentación** **:** Empaque al vacío por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO HOLANDES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto:** Queso originario de Holanda, de pasta dura y característico color amarillento, sabor dulce, su textura suave y su versatilidad en la cocina. **Otros Nombres:** Queso Holandés, Queso Gouda. **Ingredientes:** Leche, cultivos lácteos, otros**.** **Características** Queso de sabor dulce, su textura suave. Es un queso madurado semiduro de forma generalmente cilíndrica que se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca. El resultado es una masa semicocida, salada y madurada. El resultado es una textura interior firme, con algunos ojos en elinterior y de color paja, la corteza es dura y seca y se reviste de cera. A partir de esta pasta, el queso Gouda se somete a diferentes maduraciones **Vida Útil** Mínimo 5 meses **Presentación:** Unida encerada por 450g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO MOZARELLA BLOQUE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4315 Queso Mozzarella y Queso Scarmoza.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: la mozzarella es un queso graso, con una superficie lisa y un interior depasta hilada muy jugoso. **Otros Nombres**: Queso Mozarela. **Ingredientes:** Leche de vaca semidescremada, cloruro de sodio, cultivo láctico especifico,cloruro de calcio, cuajo. **Características** La mozzarella es un gran queso, que, gracias a su moderado aporte calórico, puede consumirse en cualquier dieta. Es una maravillosa fuente de proteínas, vitamina B6, vitaminas liposolubles como la A, D y E y calcio. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Bloque empacado al vacío por 2.500g aprox.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	QUESO PARMESANO RALLADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4320 Queso Parmesano y Queso Reggiano.
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: El queso Parmesano, es un queso semigraso de origen italiano de pastadura y textura finamente granulada. **Otros Nombres**: Queso Parmesano, Parmigiano Reggiano. **Ingredientes:** Leche, fermentos Lácticos, Sal, estabilizantes, Conservantes, cuajo,colorantes, otro. **Características** El Parmesano es un queso muy rico en aroma y matices, de un color amarillo pajizo claro y un sabor láctico y afrutado y con notas ligeramentepicantes. y resulta habitual rallarlo o comerlo en virutas y láminas irregulares. **Vida Útil** Mínimo tres meses **Presentación:** Queso rallado en bolsa autosellable por 500g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	YOGURT
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. **Otros Nombres**:Yogurt. **Ingredientes:** Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina),colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche. **Características** Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos yProteína. **Vida Útil** Mínimo 30 días **Presentación:** Tarro plástico de 1750g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**YOGURT GRIEGO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	**Descripción del producto**: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. **Otros Nombres**:Yogurt. **Ingredientes:** Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina),colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L.bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche y fruta. **Características** Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos yProteína. **Vida Útil** Mínimo 30 días. **Presentación:** Tarro plástico de 1000g.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021